



MENU SAINT-VALENTIN

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

*SAINTE-JACQUES POÊLÉE EN MANTEAU DE LARD,
COURGE EN CARPIONE, CRÈME DE COURGE
ET COURGE GRILLÉE*



*PAPPARDELLES AU CAFÉ, CREVETTE,
SAFRAN ET LIME*



*MORO OCÉANIQUE, DÉCLINAISON DE CHOU-FLEUR,
SAUCE CHAMPAGNE ET CAVIAR*

OU

*FILET DE VEAU EN CROÛTE, JUS NATUREL,
JEUNES BETTERAVES MARINÉES ET FINES
LAMELLES DE CHOU-RAVE*



*MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC, FRAMBOISES
ET AMANDES, SAUCE CHAMPAGNE*

*CHF 90.- PAR PERSONNE,
HORS BOISSONS*