



MENU SAINT VALENTIN

VALENTINE'S DAY MENU

Amuse-Bouche

*

Carpaccio de saint jacques, caviar et pomme verte
Scallops carpaccio with caviar and green apple

*

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits rouges acidulés
Pan-fried duck foie gras with red fruits

*

Granité Champagne
Champagne Granite

*

Pavé de bar cuit sur peau,
raviole de courge et confit d'oignons rouge
*Fillet of seabass cooked on the skin,
squash ravioli and red onion jam*

OU / OR

Médaille de veau aux champignons,
Mousseline de cerfeuil et jardinet de légumes
Veal medallion with mushrooms, chervil purée and vegetables

*

Cœur tendre chocolat, framboise
Chocolate and raspberry heart

Le menu : 190.- CHF
The menu : 190.- CHF

Le menu inclus 3 verres de vins au choix du sommelier 250. - CHF
The menu include 3 glasses of wine with sommelier choice 250. - CHF

