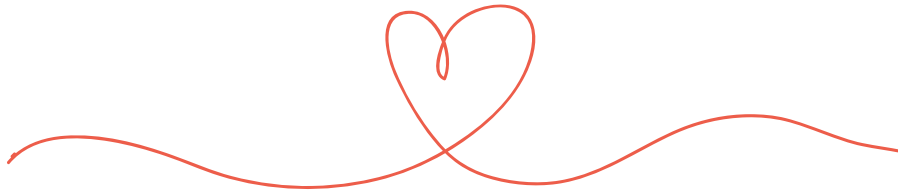




MENU ST-VALENTIN 2023



ENTRÉE

Queue de homard rôti,
raviole citron ricotta et petits légumes
Dans un bouillon au gingembre et lime
Roasted lobster, stuffed ravioli and ginger sauce

PLAT

Carré de veau Suisse en basse température,
mousseline de topinambour truffé
Palet de pomme de terre façon boulangère
et jus léger à la sarriette
*Swiss Veal, jerusalem artichoke
with truffle & roasted potatoes*

DESSERT

Le chocolat et la framboise en tête à tête
Chocolate & raspberry

CHF 60.- / PERS.

Sur réservation avec prise d'arrhes 100 % du prix du menu par personne