



## 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*

---

### POISSON

Pavé de sandre snacké, confit d'échalote au vin rouge  
et blanc de poireau fondant  
*Zander fillet, shallots & red wine sauce, leek*

### VIANDE

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*

---

### FROMAGE

Gruyère, Bleuchâtel, tomme Vaudoise,  
pains aux noix et condiments  
*Swiss cheeses plate*

---

### DESSERT

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

**CHF 115.- / PERS.**

Eau plate et gazeuse à discrétion

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