



Menu Saint-Valentin
Valentine's Day Menu

Amuse-Bouche



Cœur de foie gras glacé à la fraise
Confit de fruits rouges et pain brioché maison
Glazed foie gras heart with strawberry
Red fruit jam and homemade brioche bread



Ravioli à la courge et amaretto, jus de viande
Squash and amaretto ravioli, gravy



Granité au champagne, litchi et jus de grenadine
Champagne granite with lychee and pomegranate juice



Filet de mérrou, purée de panais
Poêlée de trompettes et sauce aux herbes
Grouper fillet, parsnip purée
Sautéed trumpets mushrooms and herbs sauce



Fleur vanille, framboise et combava
Vanilla flower with raspberry and kaffir lime



Mignardises

Le menu: 170 CHF / The menu: 170 CHF