

Menu Saint-Valentin 2018

Amuse-bouche

Crémeux de foie gras, chutney de dattes
Kumquat confites et amandes grillées

Carpaccio de St Jacques en cannelloni de céleri,
Ravigote de mangue et croustillant wakamé

Rouget Barbet en écailles soufflées,
Gnocchis safranés et pak choï croquants,
Soupe de roche émulsionnée

Parenthèse aphrodisiaque au concombre,
Gingembre et sa goutte de chartreuse verte

Filet mignon de veau en croûte de marjolaine,
Polenta croustillante et shitakés,
Strate de courge et panais, jus de rôti

Légèreté de griottes parfumée d'hibiscus dans sa coque au chocolat noir,
Noix de pécan caramélisées

(Menu complet) fs. 120.-

(3 plats, poisson ou viande) Fs. 75.-

