

# Menu St Valentin

## AMUSE BOUCHE

Noix de Saint-Jacques marinée, caviar Suisse, kumquat



## ENTRÉE

Red sea crab, céleri, avocat, pomme granny



## POISSON

Turbot nacré, coquillages, gallanga, cime di rapa, sauce champagne



## VIANDE

Filet mignon de veau, pomme de terre gourmande, truffe noir du Périgord



## FROMAGE

Coeur de Neuchâtel en siphon, crumble au sarasin, groseilles acidulées



## DESSERT

Clémentine Corse, cheesecake léger, praliné pistache

*Prix par personne : 180 chf (hors boisson)*

*Accord mets et vins : 75 chf*

