

Saint-Valentin

MENU

Caillou de foie gras et framboise
Tuile carotte et gingembre



Saint-Jacques, topinambour et truffe



Raviolis rouges de bar, artichauts
pétales de tomates séchées et citron



Omble chevalier cuit sur peau, rose de betterave
et beurre blanc à l'hibiscus



La passion dans tous ses états : sorbet, cœur coulant, mousse
et biscuit vanille

CHF 98.- / personne

