

MENU DE LA SAINT VALENTIN

Ecrasé de pommes de terre truffé
espuma de fondue
Crushed truffle potatoes
fondue foam

Carpaccio de noix de Saint-Jacques
condiments mangue, fruit de passion et grenade
Scallops carpaccio,
mango, passion fruit and pomegranate flavours

Coeur d'entrecôte marinée au vin chaud
légumes d'hiver confits et jus corsé
Rib steak marinated in mulled wine,
candied winter vegetables and gravy sauce

Vacherin «d'amour»
à la crème double de la Gruyère
Baked Alaska «d'amour»
with double cream from «Gruyère»

Mignardises
Petits fours

Menu à CHF 95.- par personne, apéritif inclus

Menu at Chf 95.- per guest, including pre-dinner drink