



RESTAURANT

# Menu Saint-Valentin

Amuse-bouche

\*\*\*

Perche aux agrumes, garnie à la texture de courge et vinaigrette  
au safran

\*\*\*

Sandre rôtie sur un lit de confit de poireaux à l'oseille, servie avec  
son beurre monté au champagne

\*\*\*

Volaille aromatisée à la grenade, texture de salsifis et jus  
légèrement fumé

\*\*\*

Pré dessert pétillant

\*\*\*

Gourmandise autour du chocolat Felchlin et de la betterave

\*\*\*

Mignardises

CHF 135.-

*En cas d'allergies, d'intolérances ou de requêtes particulières n'hésitez pas à nous solliciter*

