



Saint - Valentin

MENU GOURMAND GOURMET MENU

Tagliatelles de calamar · Butternut confit · Tempura de chou kale et son jus corsé au chorizo

Squid tagliatelle · Confit butternut · Kale tempura with a rich chorizo jus

Filet de canard rosé · Betterave en accord avec la mûre

Pink duck fillet · Beetroot in harmony with blackberry

Zuccotto amarena

Crème de ricotta · Amarena et son sirop · Chocolat blanc

Amarena Zuccotto

Ricotta cream · Amarena cherries and their syrup · White chocolate

Mignardises

Mini billes de chocolat au litchi et framboise

Mignardises

Mini chocolate spheres with lychee and raspberry

MENU VÉGÉTARIEN VEGETARIAN MENU

Salade de pousses d'endives et amandes fraîches

Stracciatella crémeuse · Verjus réduit

Endive sprout salad with fresh almonds · Creamy stracciatella · Reduced verjuice

Gnocchis de pommes de terre · Carottes en textures · Sérac frais

Potato gnocchi · Carrots in variations · Fresh sérac

Zuccotto amarena

Crème de ricotta · Amarena et son sirop · Chocolat blanc

Amarena Zuccotto

Ricotta cream · Amarena cherries and their syrup · White chocolate

Mignardises

Mini billes de chocolat au litchi et framboise

Mignardises

Mini chocolate spheres with lychee and raspberry

CHF 98.- par personne / per person