



# Saint - Valentin

## MENU GOURMAND

### GORMET 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