

MENU DE LA
Saint-Valentin



JEUDI 14 FÉVRIER

AMUSE-BOUCHE

Huître de la mer du Nord, pleine fraîcheur

ENTRÉE

Terrine de foie gras maison,
variation d'oranges sanguines,
finocchio sauvage de Sicile et petite brioche

PLAT PRINCIPAL

La Seriole de la Méditerranée,
juste poêlée en robe orientale,
Nem croustillant farci de Burrata basilic,
petit sushi et ravioli Gyoza maison

DESSERT

Crèmeux et croustillant au chocolat
au lait avec variation de framboises

CHF 79.–/pers.