

MENU

Saint-Valentin

SERVI LE VENDREDI 14 FÉVRIER
AU CLOS DES CÎMES – SUR RÉSERVATION

Plaisir délirant en bouche

Tartare de Saint-Jacques aux agrumes et aneth, enrobée de tour croquante, mousse de saumon fumé, yaourt à la menthe et vodka, tuile de safran en dentelle

Complicité de bonbons feuilletés au chèvre, coulis au miel de fleur d'oranger, poudre délicate de jambon de Parme

Pavé de veau, sauce Pinot noir, mille rêves de pomme de terre au vacherin et tian de légumes provençaux

Charlotte aux pommes passionnées avec sa glace cannelle et son toffee de caramel au beurre salé sur miroir de menthe

CHF 84. – / personne
(hors boissons)

Chef José Mendonca