



MENU DE LA SAINT-VALENTIN

TARTARE DE BAR DE LIGNE À LA MANGUE
ET GINGEMBRE CONFIT DES ÎLES FIDJI

*Line caught sea bass tartare with mango
and candied ginger from fidji island*



SAINT JACQUES DE NORMANDIE AU CAVIAR
ÉMULSION FINES DE CLAIRE – PAMPLEMOUSE

*Normandy sea scallops with caviar
fines de claire oyster and grapefruit emulsion*



MIGNON DE VEAU DU PAYS CUISINÉ AU POÊLON
TORTELLONI AU FOIE GRAS, RÂPÉ DE TRUFFE MELLANO

*Pan-fried swiss veal tenderloin,
foie gras tortelloni, grated mellano truffle*



DÉLICE MARACAIBO, FRUITS DE LA PASSION
FÈVE TONKA

Maracaibo delight, passion fruit and tonka bean



Menu pour 2 personnes incluant une bouteille de champagne
Menu for 2 people including a bottle of champagne

CHF 420.–