

SAINT-VALENTIN

Amuse-bouche

Appetizer

♥ ♥ ♥

Fines tranches de bar de ligne marinées
aux fruits de la passion et vanille de madagascar

*Thin slices of sea bass marinated
with passion fruits and madagascar vanilla*

♥ ♥ ♥

Filet de turbot cuisiné au beurre d'algues
moules de bouchot, émulsion safran et livèche

*Turbot filet cooked with seaweed butter,
bouchot mussels, saffron and lovage emulsion*

♥ ♥ ♥

Poitrine de poulet fermier suisse confite,
potimarron rôti aux noisettes du piémont, sauce albuféra

*Confit free-range chicken breast,
roasted pumpkin with piedmont hazelnuts, albuféra sauce*

♥ ♥ ♥

Tarte fine chocolat grand cru à la fève tonka
et gingembre confit des îles fidji

*Grand cru chocolate tart with tonka bean
and candied ginger from fiji islands*

CHF 145.-

hors boissons / *excluding beverages*

