




♥ *Dîner de Valentin* ♥


Parmentier marin rafraichi  
Saint-Jacques, huître rôtie et caviar osciètre

  
Gamberi rossi de Sicile  
A la bisque crémeuse dudit crustacé

  
Royal de cabillaud skrei rôti  
En émulsion de laitues de Morge

  
Côte de bœuf des Franches-Montagnes  
Au jus corsé et truffe noire mélanosporum  
Pomme Maxime et jardinière d'hiver

  
Choix de fromages de la région  
Pain aux fruits secs

  
Merveille d'ananas au coulis passion  
Sorbet écarlate à l'orange moro


Prix du menu Fr.125.-





*Menu d'hiver*




Marbré de confit de lapin des Bois  
A la truffe noire périgourdine

  
Nage de coques et Saint-Jacques  
Au curry vert et coco

  
Duo de cabillaud skrei et gamberro  
Au coulis de bouillabaisse

  
Pieds-mignon de porc montagnard  
Aux morilles sèches et crème d'agarics  
Pomme Maxime et jardinière d'hiver

  
Choix de fromages de la région  
Pain aux fruits secs

  
Moelleux de Maracaibo  
Ganache blanche et crème glacée

Prix du menu Fr.115.-