



Menu de la St-Valentin



«Le Coup de Foudre»

Escalopes de foie gras poêlé
Chips croustillant de magret fumé
Sur un lit de mesclun et framboises fraîches
Parfumé au vieux vinaigre de framboises
et huile de noix



«Le Plaisir»

Longe de veau de notre boucher
Cuisson basse température
Fine sauce crémeuse aux morilles
Bouquet du Primeur



«L'Excitation»

Tiramisù à la liqueur de pétales de roses
Et son coulis romantique



CHF. 69. -- P.P. (Min. 2 Pers.)

Réservation Souhaitée

