





# Menu Saint-Valentin

SERVI LE 14 ET LE 15 FÉVRIER AU SOIR

## AMUSE - BOUCHE

TARTARE D'HUÎTRE AU KIWI VAUDOIS, GINGEMBRE ET ESPUMA AU CHAMPAGNE PAIN DE SEIGLE AU BEURRE D'ALGUES

## ENTRÉE FROIDE

PRESSÉ DE HOMARD DU MAINE AUX MINI-POIREAUX, MAYONNAISE AU SAFRAN ET PICKLES DE LÉGUMES, TUILE DENTELLE

## ENTRÉE CHAUDE

RAVIOLE MAISON À LA SAINT-JACQUES ET TRUFFES ÉCRASÉ DE TOPINAMBOUR À L'HUILE DE NOISETTE, ÉMULSION AU YUZU

## PLAT PRINCIPAL

FILET MIGNON DE VEAU RÔTI AUX HERBES DU JARDIN SAUCE À LA DIABLE, ORIGAMI DE COLRAVE ROSE DE PATATE DOUCE

#### DESSERT

MON CŒUR ENFLAMMÉ, CHOCOLAT BLANC ET NOIR. POMME KISSABELLE

> CHF 105.-Par personne

