

# Menu de Saint-Valentin

14 FEVRIER 2022



Mise en bouche

## 1ère entrée

Velouté de céleris au fumé de truffe

ou

Blinis parmentier aux deux saumons, sauce vierge aux agrumes

## 2ème entrée

Ravioles au foie gras de canard

ou

Noix de Saint-Jacques saisie, sauce persil

## Plat

Dos de cabillaud à la plancha, sauce Noilly-Prat  
Julienne de légumes, pomme purée

ou

Médallions de noix de veau aux chanterelles  
Jardinet de légumes, pomme darphin

## Dessert

« Coup de Cœur aux fruits rouges »

*Menu complet 95 CHF,*

*Menu : amuse-bouche, entrée, plat, dessert 75CHF*

