

Menu Saint-Valentin



14 FÉVRIER 2026

Amuse-bouche



*Perle de mozzarella dorée, parfumée à la truffe,
accompagnée de sa compotée de tomates séchées.*



*Roulade de sole farcie aux crevettes et aux herbes fraîches,
nappée d'un jus de coquillages.*



*Médailillon de filet de bœuf aux morilles,
servi avec une purée de pommes de terre et légumes fondants.*



Tomme vaudoise gratinée aux poires et aux épices.



Macaron aux fruits rouges, crème onctueuse à la vanille de Madagascar.

90.- par personne



Uniquement en soirée

