

Valentines & Valentins

Saint-Valentin 13, 14 & 15.02.2026



les mises-en-bouche à grignoter tendrement

- ° mini-foie gras - mangues & pommes
- ° élixir de carottes au gingembre

ooooo

les délices du léman

- ° nuage d'écrevisses aux pistils de safran
 - ° tartare de fera – céleri-pommes vertes et basilic
- focaccia tomatées

ooooo

le vol-au-vent aux morilles fraîches et sot l'y laisse

fèves, gourmands & lard de colonata

OU

la truite des eaux claires de vionnaz – émulsion wasabi

marinée vodka-betterave et fumé par nos soins aux sarments de vignes

ooooo

le filet de bœuf du pays

jus corsé porto & truffes

mousseline de pommes de terre Jelly & légumes d'hiver

OU

le cabillaud skrei demi-sel cuit meunière

le pak choi, grenade et pignons de pins

fregola aux petits légumes

ooooo

le moelleux choco de « l'étoile » - cœur framboises

& sorbet clémentine

OU

le parfait glacé aux noisettes torréfiées et caramélisées

coulis d'oranges

OU

les fromages – notre joli choix

ooooo

o

servi le vendredi soir 13.02.2026 midi & soir le samedi 14.02.2026

ainsi que dimanche midi 15.02.2026

le menu des amoureux/ses - Fr. 115.-

le menu s'adapte facilement à TOUS les régimes et intolérances