



Menu « plaisir » de la Saint-Valentin 2024

93.-frs par personne

L'amuse-bouche

*Le foie gras Français sur son toast brioché
Accompagné de son chutney au fruit de la passion*

L'entrée

*Le mille-feuille de saumon revisité
Crème de wasabi, aneth et citron caviar*

Le plat au choix

*Le médaillon de veau et son jus corsé au thym
Duo de mousseline de pommes de terre et carottes à l'orange
Légumes croquants de saison « tout en couleur »*

Ou

*Le filet de bar parfumé au cajun « habillé » de sa dentelle à l'encre de seiche
Duo de mousseline de pommes de terre et carottes à l'orange
Légumes croquants de saison « tout en couleur »*

Le dessert

*Le « bout'chou »
Pâte à choux, crémeux chocolat lait et café et sa ganache montée au café
Ou
Le « plaisir chaud-glacé »
La glace à la vanille de Madagascar et sa sauce au chocolat noir Cacao Barry*

Option fromage : 8.-frs

*Le trio de fromage de la région
Servi avec ses fruits secs, noix et pain noir*
