

MENU DE LA SAINT-VALENTIN / VALENTINE'S DAY MENU

Samedi 14 Février 2026 / Saturday February 14th 2026

AMUSE-BOUCHE

Amuse-Bouche

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU FRUIT DE LA PASSION ET GRENADE

Scallop carpaccio with passion fruit and pomegranate

RAVIOLO DE HOMARD ET SON BOUILLON THAÏ

SALADE D'HERBES À L'HUILE DE SÉSAME

Lobster raviolo, Thai broth, herb salad with sesame oil

GRANITÉ

Granita

FILET DE TURBOT, DÉCLINAISON DE CAROTTES, AIL NOIR ET SAUCE CURRY COCO

Turbot fillet, carrot variation, black garlic and coconut curry

MÉDAILLON DE BŒUF ET SON JUS, MOUSSE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE

POIREAU CONFIT ET TOPINAMBOUR

Beef medallion with its juice, truffle potato mousse

Confit leek et Jerusalem artichoke

PAVLOVA, CRÈME LÉGÈRE AUX PISTACHES, CŒUR ABRICOT

Pavlova. Light pistachio cream, apricot heart

MIGNARDISES

Mignardises

Le menu : 180.- CHF par personne (hors boissons)

The menu: 180.- CHF per person (excluding drinks)

Faites-nous part de vos intolérances et allergies.

Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats.

Les prix sont en CHF, 8.1% de TVA et service inclus.

If you require information on the allergen content of our dishes, please ask a member of staff and they will be happy to help you.

Prices are in Swiss francs and include 8.1% VAT and service.