



*Dîner de la
Saint-Valentin
Valentine's Day Dinner*

14.02.2024

La soirée sera accompagnée de musique festive live
de la talentueuse chanteuse italienne Rosita
The evening will be accompanied by live singing
of the talented Italian singer Rosita

CHF 160.- par personne
CHF 160.- per person



Menu Menu

Pickles de radis blanc, tartare de gambero rosso,
condiment au gingembre

Pickled white radish, gambero rosso tartar,
ginger condiment



Saint-Jacques poêlées, purée de betterave et hibiscus,
beurre blanc pamplemousse

Seared scallops, beetroot and hibiscus purée,
grapefruit beurre blanc



Ballotine de sole, pommes de terre confites,
jus de coquillages au safran, moules sautées

Sole ballotine, confit potato,
saffron shellfish jus, sautéed mussels



Filet mignon de veau, tartelette d'oignons doux, jus à la moutarde

Veal tenderloin, sweet onion tartlet, mustard jus



Granité fruit de la passion et vanille, sorbet jus de cacao

Passion fruit and vanilla granita, cocoa juice sorbet



Pavlova fraise shiso, crème double de la Gruyère

Strawberry shiso pavlova, Gruyère double cream



Mignardises

Petits fours

En cas d'allergies ou intolérances, ce menu peut volontiers être adapté.

Des plats végétariens ou végans peuvent être préparés sur demande.

In case of allergies or intolerances, we are happy to adapt this menu for you.

Vegetarian or vegan dishes can be prepared upon request.