

Menu de la Saint-Valentin

Amuse-bouche :

Espuma | oignon | bouillon

Entrée 1 :

Berlingot | homard

Huile verte | bisque

Entrée 2 :

Foie gras | vin rouge

Échalote confite | belle de Boskoop

Plat principal :

Veau | pistache | potimarron | pomme amandine

Fromages :

Plateau de fromages de la laiterie du Château

Dessert :

Fruit de la passion | gingembre

poivre de Kampot

*Menu proposé à 129 chf par personne hors boissons



** offre pour 4 personnes : 1 bouteille de vin « Gaya » compris dans le menu

