

## Menu St. Valentin

Flûte de champagne  
Amuse – bouche

Pressée de foie gras de canard et noix de St.- Jacques  
Quenelle de caviar

-----

Dos de cabillaud royal à la plancha, risotto aux coquillage et curcuma,  
Émulsion de chorizo

-----

Veau à la truffe noire du Périgord  
Corbeille de légumes d'hiver  
Dés de polenta blanche rôti

-----

Crèmeux au chocolat lacté, gingembre confit,  
Sorbet poire Williams

Frs. 72.-

Mercredi soir 14 février 2018

