



# Coups de coeur Saint Valentin !

## • Entrées

- . Verrine tartare de saumon, guacamole, chantilly à l'aneth 14.00 F/p
- . Terrine de foie gras, mesclun vinaigrette à l'huile de noisette 14.00 F/p
- . Feuillantine de gambas et fruits de mer au safran 14.00 F/p

## • Plat principal

- . Coquille Saint Jacques , beurre de corail 30.00 F/P
- . Mignon de veau, sauce forestière 30.00 F/P
- . Fricassée de poulet de Bresse aux morilles 28.00 F/P

### Accompagnement

- Ecrasé de patate douce au gingembre et légumes fondants 10.00 F/P

## • Dessert

- . Plaisir Cœur de fruit 6.50 F/P
- . Royal dôme au chocolat 6.50 F/p
- . Finger saveur du Japon 6.50 F/p

### Formules menus

Entrée, plat, accompagnement, dessert : 56.00

Entrée, plat, accompagnement : 50.00



# L'amour c'est ...



## Sabrer une bouteille de champagne

- Gosset brut 52.00  
Demi 38.40

## Partager un délicieux caviar

- Caviar Tradition Prunier 50 g 105.-

## Déguster à 2 un authentique foie gras

- Duo de foie gras de canard 2x40 g 24.-
- Duo de foie gras d'oie 2x40g 29.-

## Apprécier un bon vin

- Saint Amour 21.90  
Demi 11.50

## C'est une petite « surprise »

- Coffret Saint valentin : 152.-
  - Caviar Prunier Tradition 50g
  - Champagne Gosset brut demi, 2 verres

## C'est « lui » qui prépare !

Duo de foie gras  
Tagliatelles aux truffes  
Cœur de Moudon  
Assortiment de chocolat  
Chf 98.-