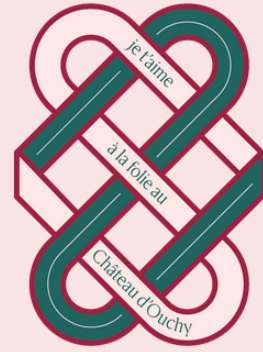


MENU SAINT VALENTIN



Amuse-Bouche

Appetizer

Crabe des neiges, condiment crustacé et râpée de citron vert, consommé froid de carcasses, chou-fleur en différentes textures

Snow crab, shellfish relish and lime zest, cold shellfish consommé, cauliflower in various textures

Dos de cabillaud skrei cuisiné au beurre salé, patate douce au lait de coco, émulsion curry rouge et basilic thaï

Pan-fried in salted butter skrei codfish loin, coconut milk sweet potato, red curry emulsion and Thai basil

Tranches épaisses de bœuf d'Avenches rôties, sauce aux poivres 57° et Fine Napoléon, pommes dauphines et légumes racines

Thick slices of roasted Avenches beef, 57° signature peppercorns sauce and Fine Napoléon cognac, dauphine potatoes and root vegetables

Fondant chocolat Maracaïbo grand cru, cœur passion

Maracaïbo Grand cru chocolate fondant, passion fruit heart