



Menu de la St-Valentin



«Le Coup de Foudre»

Tataki de Thon Rouge mariné
au vieux Balsamique de Modena
en croûte de sésame,
Coulis « aigre-doux »
à la Bergamotte de Calabre,
Chips de Nori
et jeunes pousses de saison



«Le Plaisir»

Bouchées de veau « Minute »
déglacées au Marsala et enrichie
harmonieusement d'une fine veloutée
à l'orange sanguine,
Farandole du Primeur



«L'Excitation»

La Zuppa Inglese Romagnola



CHF. 69. -- P.P. (Min. 2 Pers.)

Réservation Souhaitée

Tél : 021 963 35 28

