

# Menu de la Saint-Valentin

Amuse-bouche

Oreiller noir de Saint-Jacques  
croque Vacherin / jambon fumé

\*\*\*

Duo de langoustines et saumon Lostello  
en carpaccio, agrumes, crème Arenkha et blinis

\*\*\*

Pressée de foie gras mi cuit à la viande séchée des Grisons  
pain d'épices maison toasté  
chutney pommes / oranges

\*\*\*

Côte de veau rôtie à partager pour deux,  
jus parfumé à l'ail noir, variation de panais

\*\*\*

Sorbet aux herbes flanqué de fruits rouges  
relevé au gin l'Alpiniste

\*\*\*

Rencontre entre le pamplemousse  
la violette et l'huile d'olive

\*\*\*

*CHF 98.-- / personne*

vendredi 14 février 2025

