



Menu Saint Valentin

14 février 2019

INSPIRED
by her

Amuse-Bouche

Cube de foie gras mi- cuit, déclinaison de coing
*Château Rayne-Vigneau 2005 Sauternes, 1er Cru classé **

Saint-Jacques des côtes bretonnes rôties, crémeux de carotte aux agrumes
Beurre blanc à la main de Bouddha
*Schereube, Stéphane Dupraz Sorol Genève 2017, Médaille d'argent **

Suprême de pigeon à la truffe melanosporum, mousse de céleri boule
Nuage de polenta au jus de pigeon
*Château Sainte-Marguerite 2016 Cote de Provence, Cru classé **

Pré-dessert

La poire au caramel beurre salé et chocolat noir 64%

Mignardises

Menu CHF 110.- par personne hors boisson

** CHF 150.- par personne accord mets et vins*

Coupe de champagne Veuve Clicquot Ponsardin Cuvée
Saint-Pétersbourg offerte avec le dessert.

Menu sur réservation uniquement +41 22 908 80 77

