

Le Chef

LUNCH. EVENTS. WORK.

Valentine's Special



Cocktail Valentine



Raviole de betterave en amuse-bouche,
mousse de saumon fumé aux herbes et ricotta,
gel d'orange, œufs de lump & graines de grenade



Foie gras de canard confit dans sa graisse,
gel gingembre - fruit de la passion,
marmelade de courge - noix de coco & ses toasts briochés



Ballotine de volaille façon Wellington,
farce fine à la tapenade de truffe,
sauce crémeuse aux morilles & gratin dauphinois



Cœur en chocolat, mousse vanille, gel framboise,
pétales de rose & sauce chocolat



CHF 79.90