

MENU DE St. VALENTIN

Apéritif

Ardoise de truite fumée et viande séchée à partager

Boisson : Cocktail Tanqueray Royal ou Kir au Prosecco bio et framboises

1^{er} Entrée

Gravlax de saumon à la betterave rouge
crème acidulée aux fruits de la passion

Boisson : Calamin Grand Cru Epesses

2^{ème} Entrée

Raviole de Novena en forme de cœur
sauce au champagne rosé

Mets principal

Ballotine de volaille farce fine au champagne
sauce à la truffe noir, légumes de saison et gratin Dauphinois

Ou

Cœur de lentilles corail aux épices douces
légumes de saison et gratin Dauphinois

Boisson : Jardin Secret Gianni Bernasconi Chardonne

Fromage

Sélection de fromages de la région à partager

Dessert

Entremet au chocolat parfumé à la rose

Boisson : Coupe de Clairette de Die

Menu à CHF 96.- par personne, sont inclus eaux BE-WTR plates et gazeuses ainsi que les cafés et thés.

Accord mets et vins à CHF 30.- par personne

Menu disponible sur réservation le dimanche 13 février le soir ainsi que le lundi 14 février midi et soir