



Menu de la **Saint-Valentin**

Proposition d'accord Mets & Vins
3 verres de vins sélectionnés pour accompagner votre menu

«Le meilleur du terroir»

Non Filtré 2023 Simon Rossel Hauterive
Expression 2022, Chardonnay élevé en barrique
Alain Gerber Hauterive
Cuvée Saint-Louis 2021, Pinot Noir veilli en fût de chêne
Domaine Grisoni, Cressier
CHF 17.50

«Découverte et vins NATURE»

Sauvignon blanc Primeur 2023
Grillette Domaine de Cressier
Vin Orange Nature 2022
Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise
Pinot Noir Nature 2021
Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise
CHF 23.50

Amuse-bouche:

Filet de truite en gravelax de betterave à l'aneth

Œuf parfait aux truffes

Émulsion de légumes d'hiver, croustillant de poireau, chips de panais

Filet mignon de veau

Jus corsé, crème de petits pois et poudre de café

Jardin de légumes, gratin fondant

Dessert «Tout-chocolat»

CHF 72.-