

# *Menu St Valentin*

*14 février 2020*

*Crème de courge Muscade en pain surprise, au sirop de châtaigne  
et St Jacques poêlée au piment d'Espelette  
à la vinaigrette d'orange*

*et/ou*

*Féra du la Léman en croûte de sarrasin  
à l'effilochée de chicon et coulis de betterave rouge*

*et/ou*

*Foie gras au torchon et compote de figues gingembre  
en saladiné du Marché à l'huile de noix et balsamique*

*\*\*\**

*Araignée de veau juste snackée et son ris braisé, sauce crémeuse aux morilles,  
nouilles fraîches maison à la poudre de champignons des bois  
et légumes de saison*

*ou*

*Paué d'entrecôte de bœuf du Pays, rassis sur os et servi rosé,  
sauce aux morilles et garniture de saison*

*\*\*\**

*Génoise individuelle poire chocolat,  
crème anglaise vanille et sauce chocolatée mocca*

*\**

*menu 1 entrée Fr. 69.-, 2 entrées Fr. 82.-, 3 entrées Fr. 96.-  
(possibilité de choisir le poisson en plat principal)*