



# Menu St-Valentin

Amuse-bouche du Chef :  
Crème brûlée de courge avec crevettes et compote de figes

## Entrées

Tartare de boeuf suisse servi sur toast croquant,  
surmonté d'une burrata d'Andria et de pistaches

et/ou

Raviolis farcis façon "Cacio e pepe"  
avec tartare de gambas rouges de Sicile, caviar et lime

## Plat

Cochon de lait confit, sauce barbecue maison  
accompagné de cime di rapa et pommes de terre duchesse

## Dessert

Cœur de Paris-Brest, crème au chocolat noir 72% Domori,  
griottes en sirop et fraises

Prix par personne CHF 75.- avec 1 entrée à choix  
ou CHF 89.- avec 2 entrées

Menu à commander pour l'ensemble des convives d'une même table, merci

TVA 8.1 % comprise

