

# Menu St-Valentin



*Amuse bouche*



*Cappuccino de champignons des bois  
Et son salpicon*



*Tataki de thon au sésame et yuzu  
Mescalun*



*Granité des amoureux*



*Grenadins de veau aux aromates  
Jus corsé  
Ecrasé de pommes de terre fumées  
Fantaisie de légumes*



*Nuage chocolat blanc Villars  
et fruits de la passion*

*Fr. 79.00*