

# LA ST VALENTIN



AMUSE-BOUCHE

Velouté de poireaux et topinambour  
*croustilles vaudoises*



ENTRÉE À CHOIX

Ceviche de daurade de Bretagne  
*gingembre - yuzu de Niels Rodin*  
*baguette aux céréales de Breadstore*



Oeuf fermier à la truffe noire de la Drôme  
*cardons de la ferme du Taulard*



Tartare de veau aux olives Taggiasche  
*basilic - tomates séchées*  
*focaccia artisanale de Breadstore*



2e ENTRÉE (suppl. 15.-)

Féra du lac Léman  
*bisque crémeuse d'écrevisses*  
*riz noir - fenouil - pousses d'épinards*



PLAT À CHOIX

Noix de St-Jacques et saumon d'Ecosse au Champagne  
*risotto Carnaroli - pousses d'épinards*



Filet de boeuf Angus de la côte vaudoise  
*poivre de Tasmanie - pinot noir - échalotes confites*  
*pommes de terre grenaille - légumes racines*



Ravioli de Mauro à la ricotta et truffe noire de la Drôme  
*crème - pousses d'épinards - copeaux de parmesan*



FROMAGES (suppl. 10.-)

Vacherin Mont d'Or de Serge André  
Gruyère d'alpage 18 mois de Macheret  
*pain de seigle aux fruits de Breadstore*



DESSERT À CHOIX

Tartelette citron - citron vert



Profiteroles au chocolat noir pure origine  
*glace artisanale à la vanille Bourbon*

Menu (amuse-bouche, entrée, plat, dessert) ~~~~~	80
Menu deux entrées ~~~~~	95
Suppl. fromages ~~~~~	10

