



RESTAURANT

Menu Saint-Valentin

Hors-d'œuvre

L'Omble fumé

Cappelletti d'Omble fumé, Betterave, Rose, Combawa,
Oseille et Ail noir

La Truite de la Maison Guibert

Truite blanche, Kumquat, Chou-fleur et Sarriette

Le Veau

Filet de Veau en feuilletage, Foie gras, Écrevisse, Poireau,
Romarin et Poivre de Sichuan

La Poire

Gourmandise autour de la Poire, Bergamote,
Sapin et Gingembre

CHF 165.-

Accord mets et vins : 4 verres CHF 70.-



En cas d'allergies, d'intolérances ou de requêtes particulières n'hésitez pas à nous solliciter