

## Menu St-Valentin

Médallions de **Crevettes** suisses servis froid aux poireaux,  
extraction de carapaces parfumée au **Pamplemousse**

---

Noix de **Saint-Jacques** de Normandie nacrées,  
fumet iodé au vin **Effervescent** de la Côte

**Œuf** du Noirmont en surprise aux agarics Vaudois,  
émulsion légère aux oignons brûlés

Dos de **Skrei** cuit à la vapeur douce, réduction  
**Escabèche** aux légumes d'hiver

**Foie gras** des Landes caramélisé au grill, chutney exotique  
acidulé au **Citron** confit

Feuilleté de **Volaille** à partager, jus de cuisses  
à la **Truffe** noire de Castelmerle

---

Sélection de **Fromages** frais et affinés du massif **Jurassien**

---

Déclinaison givrée à la **Clémentine** corse  
et **Noisettes** torréfiées

Cœur fondant au **Chocolat** grand cru et  
**Caramel** à la fleur de sel

Menu complet **310.-**

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer  
au Maître d'Hôtel lors de la commande.

TVA 8,1% inclus