



LE PARTAGE



PAR FRANCK REYNAUD

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

CHEF GIOELE MARZOLA

Amuse-bouche

***Gamberi Rossi et
orange sanguine***

***Raviolo coulant jaune d'oeuf et ricotta,
Espuma de racines rouges au poivre sauvage***

***Sériole pochée,
Mousseline de pomme vitelotte***

***Onglet de veau façon “tagliata”,
Beurre blanc et cime di rapa***

***Chocolat,
Gingembre et amandes***

Mignardises

CHF.145.- par personne (hors boissons)