

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)