

*Servi pour l'ensemble de la table.  
Nous vous invitons à signaler vos allergies et intolérances à la prise de commande.*

# **Menu Saint Valentin 2026**

## ***Dîner des vendredi 13 et samedi 14 février***

Amuse-Bouche  
*Céleri maraîcher en velouté, huile des fanes*

\*\*\*

Truite de Savoie fumée au bois de hêtre  
*Crème aux herbes*

\*\*\*

Raviole de champignons d'hiver  
*Riz vénéré, velouté fumé*

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques snackées  
*Topinambours, chorizo, châtaigne*

\*\*\*

Noix de veau du Mont Saxonnex  
*Betterave fumée, oxalys, sauce tonato*

\*\*\*

Agrumes de Corse confits et marinés  
*Consommé gingembre hibiscus, meringue croustillante*

\*\*\*

Mignardises  
*Financiers à la praline rose*

*Supplément fromages alpins : +12 €*