



LE VALLON

R E S T A U R A N T

Menu de la Saint-Valentin



Velouté de carotte, miel et thym citron
nuage parfumé à la cardamone



Déclinaison de foie gras de canard :
La crème brûlée, la sphère à la noix de coco torréfiée
et poêlé au gruë, réduction à la passion



Carpaccio tiède de crevette « Amai Ebi » sabayon
au raifort, macaron de noix de Saint-Jacques
mousseline de saumon « Swiss Alpine »



Tournedos de veau cuit tendrement,
beurre croustillant aux saveurs Méditerranéennes
pommes vitelotte et trilogie de betterave



Cœur soufflé glacé à la vanille de Bourbon
coulis mandarine

CHF 95.-

