

LE VALLON

R E S T A U R A N T



Menu des Fêtes



Raviole végétale à la chair de crabe,
rillette de homard du Maine,
caviar « Impérial Gold »

Huitres « fine de claire » mi- cuites,
émulsion au lait de coco,
huile de pépin de courge et croûtons

Filet de bœuf poêlé à la sauce périgourdine
cardon à la crème et truffe noire

Bûchette chocolat et croustillant à la noisette
Crème glacée au Grand Marnier

CHF 82.– avec une entrée, plat et dessert
CHF 92.– avec deux entrées, plat et dessert