



## Menu de la **Saint-Valentin**

Proposition d'accord Mets & Vins  
3 verres de vins sélectionnés pour accompagner votre menu

### «Le meilleur du terroir»

Non Filtré 2024 Simon Rossel Hauterive  
Expression 2023, Chardonnay élevé en barrique  
Alain Gerber Hauterive  
Cuvée Saint-Louis 2022, Pinot Noir veilli en fût de chêne  
Domaine Grisoni, Cressier  
CHF 17.50

### «Découverte»

Perdrix Blanche 2023  
Olivier Lavanchy, La Coudre  
Pinot Gris 2023  
Alain Gerber, Hauterive  
Gamaret fût de chêne 2023  
Madeleine Ruedin, Salavaux  
CHF 21.00

Amuse-bouche:

Lard de colonnata au romarin, mousseline de pommes de terre

\*\*\*

Rose de Saint-Jacques à la truffe fraîche et poivre de timut  
Émulsion et chips de courgettes

\*\*\*

Rafraîchissement au yuzu

\*\*\*

Filet de bœuf Wellington

\*\*\*

Biscuit « spéculos », mousse légère et poires aux épices

CHF 75.-