

LE VALLON

R E S T A U R A N T

MENU DECOUVERTE

Le cœur de saumon d'Ecosse fumé au Vallon,
blinis, crème à l'aneth et caviar « Impérial Gold »

Ou

Le marbré de foie gras de canard cuit au naturel,
chutney de potiron et clémentine

Et/Ou

Les noix de Saint-Jacques,
purée de panais,
jus à la carotte et gingembre

Le pavé de bar poêlé,
étuvée de lentille « Béluga »,
émulsion au cerfeuil

Ou

Le quasi de veau rôti au thym,
marmelade d'oignons rouges et pommes grenailles

L'entremet au chocolat, cœur à l'orange et son sorbet

CHF 75.00 avec une entrée, plat et dessert
CHF 85.00 avec deux entrées, plat et dessert