



# Menu du Château «Saint Valentin»

Amuse bouche avec sa coupe de Champagne

---

Saumon Gravlax à la betterave, crème acidulée

---

Mousse de foie gras, mangue, crumble aux épices et sa brioche

---

Granité pamplemousse champagne

----

Longe de veau cuite basse température, légumes de saison, pommes grenailles

Sauce aux morilles

----

Assiette de fromages du Pays

----

Vacherin marbré chocolat et ses mignardises

----

CHF 120 / personne

Menu servi pour toute la table