

Saint-Valentin

Saint Valentin n'est pas seulement le patron des amoureux,
mais aussi celui des apiculteurs.

Une belle inspiration pour créer un menu où
le miel et ses dérivés sont à l'honneur.

Laissez-vous séduire par des saveurs douces et harmonieuses,
parfaites pour célébrer l'amour.

Accord mets - vins

3 vins CHF 55

5 vins CHF 89

eau et café

Sans alcool CHF

3 verres CHF 39

5 verres CHF 55

eau et café

Menu CHF 119

Menu

Kalettes en tempura

Vinaigrette aigre-douce

Kalettes im Tempura-Teig

Süss-saure Vinaigrette

Marbré de foie gras de canard au pinot noir du Vully Crème de dattes, douceur apicole et dôme de brioche

Entenleber-Terrine mit Pinot Noir aus dem Vully

Dattelcreme, Honigsüsse und Brioche-Dôme

Raviole de homard, bouillon thaï

Tuile de sésame caramélisée

Hummer-Ravioli mit Thai-Bouillon

Karamellisierter Sesamchip

Filet mignon de veau rosé et poitrine confite au miel

Croustillant de polenta et légumes du Seeland

Rosa gebratenes Kalbsfilet und konfierte Brust

Knusprige Polenta und Gemüse aus dem Seeland

Poire gratinée au Mont Vully

Granité d'hydromel

Gratinierte Birne mit Mont Vully-Käse

Met-Granité

Saint-Honoré, crème montée au pollen

Saint-Honoré mit aufgeschlagener Creme und Blütenpollen