

MENU DE LA

SAINT-VALENTIN

AMUSE-BOUCHE

Appetizer

CARPACCIO DE BAR DE LIGNE, PERLE DE BETTERAVE,
SALADE D'ENDIVE ROUGE ET GRANNY SMITH, CITRON CAVIAR

*Line-caught sea bass carpaccio, beet pearl, red endive
and granny smith salad, finger lime*

CAPPELLACCIO DE BURRATA DES POUILLES,
ARTICHAUT ET LANGOUSTINE, ÉMULSION DE BISQUE

*Cappellaccio of burrata from puglia,
artichoke and dublin prawns, bisque emulsion*

TURBOT **OU** FILET MIGNON DE VEAU SUISSE
GRATIN DE COURGE AU VIEUX PARMESAN,
JUS À LA TRUFFE NOIR DU PÉRIGORD

*Turbot filet **or** swiss veal tenderloin
with butternut and aged parmesan gratin,
périgord black truffle jus*

MOUSSE PANACOTTA VANILLE DE MADAGASCAR,
CŒUR FONDANT CRANBERRY ET GRIOTTE

*Mousse panacotta with madagascar vanilla,
melting insert of cranberry and griotte*

CHF 145.- HORS BOISSONS / *excluding beverages*



L'ACCADEMIA

CUCINA ITALIANA