

LE JARDINIER

MENU SAINT VALENTIN | VALENTINE'S DAY MENU

199

POUR COMMENCER

Coussin gourmand, émulsion lactée aux herbes potagères
Crispy ravioli with milky emulsion flavoured with garden herbs

LE CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE

et la truite du Léman en gravelax, citron calamansi, concombre perse
Imperial caviar from Sologne, gravelax of Lemans lake trout, Calamansi lemon
and cucumber

LA TRUFFE NOIRE

en fin copeaux sur un zéphyr au Gruyère d'Alpage
The black truffle, shaved on Swiss alpine Gruyere soufflé

LE SANDRE

cuit au beurre salé, jus épicié au Gamaret AOC, gnocchi aux patates douces
d'Hermance
Zander cooked in salted butter, Gamaret AOC wine sauce, sweet potatoes
Gnocchi from Hermance

LE VEAU DE LAIT SUISSE

la pièce rôtie aux herbes, tarte friande aux artichauts, sabayon à la truffe noire
Milk-fed Swiss veal roasted with herbs, artichoke tart and black truffle sabayon

« HAPPY HEART »*

mousse au champagne rosé, confit de framboises et géranium, biscuit coco
Rosé champagne mousse, confit of raspberries and geranium flower, coconut cake

Chopard

* Une création du Chef Pâtissier Titouan Claudet inspirée par la collection Happy Hearts Flowers de Chopard, l'artisan d'émotions.

A creation by Pastry Chef Titouan Claudet inspired by the Happy Hearts Flowers collection by Chopard, the artisan of emotions.

