

LE JARDINIER

MENU SAINT VALENTIN | VALENTINE'S DAY MENU

199

COUPE DE BIENVENUE CHAMPAGNE «VEUVE CLICQUOT BRUT»
«Veuve Clicquot Brut» glass of champagne

Veuve Clicquot

- ✓ POUR COMMENCER LES GOUGÈRES, AU GRUYÈRE AOP ET TRUFFE NOIRE,
PALET AU PERSIL SIMPLE
Cougeres, with AOP Gruyère and black truffle, simple parsley disk

- 🌱🌱 LA TRUITE DU PAYS, EN TARTARE, SORBET AUX HERBES POTAGÈRES, NAGE
DE YUZU À LA CITRONNELLE
Local trout, in tartare, vegetable herb sorbet, yuzu and lemongrass broth

- 🌱 LE CAVIAR IMPERIAL & LE SANDRE, EN DUO GOURMAND, POIREAUX CRAYON,
ÉMULSION AU CHAMPAGNE « BLANC DE BLANC »
Imperial caviar and zander, in a gourmet duo, pencil leeks, emulsion with
«Blanc de Blanc» Champagne

LE VEAU SUISSE, LA NOIX DE CONTRE FILET AUX HERBETTES, MACARONI
CANDELE FARCI AUX ARTICHAUTS, SAUCE GRIBICHE
Swiss veal, sirloin with herbs, Candele macaroni stuffed with artichokes,
gribiche sauce

- ✓ LE CHOCOLAT SUISSE : CROUSTILLANT PRALINÉ NOISETTE, CONFIT AU
FRUIT DE LA PASSION & MOUSSE LÉGÈRE CHOCOLAT AU LAIT
Swiss chocolate : hazelnut praline crisp, passion fruit confit, and light milk
chocolate mousse

