

# Ménu St Valentin

## AMUSE BOUCHE

## OUVERTURE GOURMANDE

Pâté en croute de volaille de Gruyère aux cornes  
d'abondance  
crémeux coeur d'artichaut et les petits violets

## ENTRÉE

St-jagues snackées  
délicatesse de panais à la noisette et sa tuile  
huile de menthe poivrée

## PLAT

Carré de veau laqué à l'orange sanguine et épices  
pommes dauphines aux pains d'épices  
tourte aux poireaux & épinards  
choux de Bruxelles

## DESSERT

La passion avant l'action :  
St Honoré revisité à la passion

CHF 92.- HORS BOISSONS  
ACCORDS METS ET VINS 32.-

INFOS & RÉSERVATIONS  
027/475 15 86  
ANNIVIERS@LEBEAUSITE.CH