

LOVE

OV
EV

ST-VALENTIN'18 BAYVIEW



Amuse-bouche



Tartare de veau au gingembre rose et truffe Melanosporum

Veal tartare with pink ginger and Melanosporum truffle



Ormeaux de Plougastel snacké et betterave aux perles de caviar
Lightly seared abalone from Plougastel, beetroot and caviar pearls



Mini langouste de Méditerranée et caramel de fenouil

Mediterranean mini crawfish, fennel caramel



Agneau de lait Suisse bio, chou farci et mendiants

Swiss organic milk-fed lamb, stuffed cabbage and dried fruits



Le Brillat en neige

Brillat Savarin cheese "en neige"



L'instant sucré "le duo"

Sweet delight "le duo"



Cœur caché "rubis"

Valentine's Ruby heart



CHF 195.- / PERS