

# SAINT VALENTIN

L' EVEIL DES PAPILLES



LES COQUILLAGES

CHOU-FLEUR / CAVIAR OONA / CHAMPAGNE ROSÉ

**Shellfish**

**Cauliflower / Oona caviar / rosé champagne**



LA TERRINE DE FOIE GRAS DES LANDES

MANGUE-ANANAS / CORIANDRE / BRIOCHE AU POIVRE MALABAR

**Foie gras terrine from the Landes**

**Mango-pineapple / coriander / malabar pepper brioche**



LE MI-CUIT DE SAUMON DE LOSTALLO

HIBISCUS / BETTERAVE / ORANGE

**Half-cooked salmon from Lostallos**

**Hibiscus / beetroot / orange**



LE PAVÉ DE BŒUF DU PAYS

POIREAU GRILLÉ / FEUILLE À FEUILLE DE POMMES DE TERRE / TRUFFE DE SAISON

**Country beef tenderloin**

**Grilled leek / potato leaf / seasonal truffle**



LE VACHERIN MONT D'OR

LARD VALAISAN / NOISETTE / CHUTNEY DE FRUITS SECS

**Vacherin Mont d'Or**

**Valais bacon / hazelnut / dried fruit chutney**



LA POMME D'AMOUR

POMME / CARAMEL BEURRE SALÉ / CRÈME DU PAYS D'EN HAUT

**The candy apple**

**Apple / salted butter caramel / cream from the Pays d'en Haut**



LES MIGNARDISES

CHF 130.- PAR PERSONNE HORS BOISSONS / per person excluding beverages

#HOTELPALAFITTE