

13 & 14
02 02

Faire battre les *cœurs*

Saint-Valentin | *Valentinstag* | Valentine's day

Huître pochée, cresson
et sarrasin

**Poached oyster, watercress
and buckwheat**

Carpaccio de Saint-Jacques,
caviar osciètre et agrumes

**Scallops carpaccio, oscietra caviar,
and citrus fruits**

Raviole de homard de l'Atlantique,
fenouil confit et bisque anisée

**Atlantic lobster ravioli, candied fennel,
and aniseed bisque**

Suprême de volaille de la Gruyère,
salsifi rôti et truffe melanosporum suisse

**Gruyère chicken supreme, roasted
salsify, and swiss Melanosporum truffles**

Sorbet shiso vert
et espuma citronnelle

**Green shiso sorbet
with lemongrass espuma**

Cœur framboise, rose et thé au jasmin

Raspberry, rose, and jasmine tea cake

CHF 170.- par personne | per person



hôtel palafitte

restaurant | la table