



14 février 2024  
**MENU DE ST-VALENTIN**

Amuse-bouche

*Spumante, Blanc de noirs, Metodo Classico, Az. Agr. Foglino 7, Piémont (I)*



Tartare de veau parfumé au citron, parmesan  
et fines herbes, focaccia maison

&

Soupe de poisson façon bisque,  
petites langoustines sautées

*Chasselas, vin sur lie, La Maison Carrée, J.-D. Perrochet, Auvergnier*



Filet de lotte sauté, croûte aux herbes, beurre blanc, citron kéfir,  
écrasé de pommes de terre violettes, légumes de saison

*Pinot Gris, Roger Sandoz, La Coudre, 2022 **OU**  
Merlot « Sacha & Giorgio », Azienda Mondò & Cantina Pelossi, Tessin*



Dessert chocolat à partager

*Jurançon, « Cuvée Julie », Clos Thou, Pyrénées (F)*



Mignardises

CHF 78.00 par personne, sans les vins  
CHF 98.00 par personne, avec 4 verres de vin

**Réservation obligatoire**  
**032 723 19 19 - [contact@laterrasse-restaurant.ch](mailto:contact@laterrasse-restaurant.ch)**

**Offre disponible avec nuitée, dès CHF 350.00 pour 2 personnes**