



# Menu de la Saint-Valentin

*149 frs par personne, apéritif offert*



*Amuse-bouche surprise du chef*

*Carpaccio de poisson sauvage de Méditerranée à la mode sicilienne,  
variation de fenouil bio et orange de Sicile*

*Ravioli maison farci à la ricotta de brebis légèrement citronnée,  
broccoletti aglio olio e peperoncino et bottarga de muggine*

*Filet de veau Suisse grillé au charbon aux saveurs d'une carbonara  
à la truffe noire d'Italie*

*Sélection de fromages de notre affineur Claude Luisier*

*Le soufflé de Luca, orange, cannelle et Grand Marnier*

