

# Menu de Saint-Valentin

Servi le samedi 12 et lundi 14 février au soir

## Apéritifs :

Billes de foie gras aux noisettes torréfiées,  
Siphon topinambour et son crumble au thym et persillade,  
Viande séchée de Genève, Gruyère et concombre Chirat

## Amuse-bouche :

Tartare de Saint-Jacques au citron vert, betterave Chioggia  
et velouté de cresson

## Entrée :

Cigale de mer, Belle de Fontenay au basilic,  
cornes d'abondance et crumble aux trompettes

## Plat :

Quasi de veau au lard sec de Genève, cannelloni au  
pesto d'épinards et pignons de pin torréfiés

## Pré-dessert :

Minestrone d'ananas et sorbet fruit de la passion

## Dessert :

Cylindre mandarine-pistache

## Mignardise :

Trilogie de rose des sables

CHF 120.-

TVA et service inclus

*Prolongez votre soirée  
avec notre offre unique!*

## «BE MY VALENTINE»

UNE ½ BOUTEILLE DE CHAMPAGNE ET UNE MISE  
EN PLACE ROMANTIQUE VOUS ATTENDRA DANS  
VOTRE CHAMBRE UNIQUE! RÉNOVÉE...

TOUT SERA MIS EN PLACE POUR FAIRE DE VOTRE  
SOIRÉE UN MOMENT INOUBLIABLE...

POUR PLUS D'INFORMATIONS RENDEZ-VOUS SUR  
NOTRE SITE INTERNET BRISTOL.CH

VALABLE LE SAMEDI 12 ET LE LUNDI 14 FÉVRIER 2022

