

# Dîner de la Saint-Valentin

Cabillaud skrei  
maïtakes et bouillon thaï

Noix de Saint-Jacques  
espuma à la truffe noire,  
chou-fleur rôti et gel de kumquat

Filet de veau  
jus au cacao, raviole de poireaux au foie gras,  
pommes de terre croustillantes et gingembre

Pré-dessert

Tarte soufflée au chocolat noir  
marmelade ananas et vanille de Papouasie

Mignardises

Servi le samedi 14 février

**CHF 140.- par personne**

*Animation musicale tout au long de votre repas*



LE BAR  
BRISTOL GENÈVE

*Délices à deux*

Brochettes de Saint-Jacques rôties  
et truffe noire Melanosporum  
CHF 38.-

---

Opéra de foie gras au cacao  
CHF 38.-

*Elixir d'amour*

Champagne Laurent-Perrier, La Cuvée  
CHF 20.-

---

Cocktail First Kiss  
Pomme-grenade Joseph Cartron, ananas,  
cranberry, Champagne Laurent-Perrier  
CHF 25.-

---

Champagne Laurent-Perrier, La Cuvée rosé  
CHF 28.-