

MENU DE LA SAINT VALENTIN

2019

Préliminaires: petit chou à la mousse de homard et citronnelle

Kir Royal à la pêche (offert)

* * * * *

*Foie gras de canard lové sur son pain d'épices,
Chutney de tomates verte relevé au piment d'Espelette*

Château Peyruchet, Bordeaux liquoreux - 2015 (6,10 chf le verre)

OU / ET

*Noix de Saint-Jacques en kadaif, émulsion coquine au ginseng,
Céleri safrané dans son bain de vapeur et effeuillé de roquette*

Féchy La Colombe, R. Paccot - 2017 (5,90 chf le verre)

* * * * *

*Dos de lieu jaune amoureusement rôti au curcuma,
caviar d'aubergines aux graines de moutarde, palet de riz à la coriandre*

Calamin la ronce, L. Fonjallaz - 2017 (7,60 chf)

OU

*Filet de boeuf sur son lit de sauce vin rouge et cacao
pommes dauphines au manioc, fenouil braisé à la sarriette*

Cabernet Sauvignon mourvedre, cuvée réservé

Domaine des Planes - 2014 (8,20 chf)

* * * * *

Moelleux chocolat, coeur noisette et gingembre confit

OU

*Coeur meringué à la mousse d'absinthe et fraises,
pétales de roses cristallisés à la vanille*

Une coupe de révélation brut Rosé, Fonjalaz (11,00 chf)

Menu 79.- chf OU 90.- chf avec 2 Entrées

Forfait vins: 21.- chf OU 27.- chf (si 2 entrées)

LOO

RESTAURANT BAR LOUNGE

PONT BESSIÈRES n 3 - 1005 LAUSANNE