

MENU DE LA SAINT VALENTIN 2020

Préliminaires:
petit chou farci au crabe et piment d'Espelette
Kir Royal cassis (offert)

* * * * *

*Foie gras de canard mariné au cognac,
enlacé de pain d'épices
chutney ananas à l'étoile aphrodisiaque*
Château Peyruchet, Bordeaux - 2015 (6,10 chf le verre)

OU / ET

*Charmantes noix de Saint Jacques
en carpaccio au gingembre, cébette, ciboulette,
citron vert et feuilles de roquette*
Féchy La Colombe, R. Paccot - 2018 (5,90 chf le verre)

* * * * *

*Pavé de thon rouge à peine grillé, risotto lové de curcuma,
légumes craquants et pesto de sarriette*
Calamin la ronce, L. Fonjallaz - 2018 (7,60 chf le verre)

OU

*Coeur de filet de boeuf,
son lit vin rouge et cacao, gratin de manioc
mignonnes carottes à la vanille*
**Cabernet Sauvignon mourvèdre, cuvée réserve
Domaine des Planes - 2015 (8,20 chf le verre)**

* * * * *

Moelleux chocolat, coeur mon chéri

OU

Sablé à la pomme d'Amour, sorbet gingembre
Coupe de révélation brut Rosé, L. Fonjalaz (11,00 chf le verre)

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