

(l')Aperté

MENU SAINT-VALENTIN VALENTINE'S DAY MENU

CHF 169.-*



Apéritif
Aperitif



Mise en bouche
Appetizer



Araignée de mer, chou-fleur, truffe noir Mélanosporum
Spider crab, cauliflower, black truffle Mélanosporum



Noix de St Jacques de la baie de
St Brieuc Diamant noir, émulsion coques
Scallop from St Brieuc Black truffle, cockle emulsion



Blanc de barbue des côtes Bretonnes,
poulette de coquillages au safran de Meinier
White brill from Brittany, shellfish sauce with safran



Cœur de mignon de veau, cardons de Genève et truffes
Veal filet mignon, cardoon with truffle



Pré-dessert
Pre-dessert



Pomme d'amour, hibiscus
Toffee apple and hibiscus

Menu servi le 14 février au soir
Served on the evening 14th February

*hors boissons / excluding beverages

Rue de Lausanne 41-43, 1201 Genève
Tel : + 41 22 906 14 14 / royal.fbm@manotel.com