

# LE *J*ARDIN

WINE & DINE

*Inspired*

BY VALENTINA

PHILIPPE BOURREL | SÉBASTIEN QUAZZOLA  
& VALENTINA ANDREI

---

04.12.2019

---

Apéritifs

Mille-feuille de viande des Grisons et vieux Gruyère

Malakoff revisité

Croustillant d'anguille fumée

Air-dried Grisons beef and aged Gruyère millefeuille

Reinvented Malakoff

Smoked eel wrapped in crispy dough

**Chasselas Les Comballes – Valentina Andrei**

\\

Amuse-Bouche

Blanc manger de Saint-Jacques et yuzu ponzu

Sea scallop blancmange and yuzu ponzu

\\

Gravlax de veau suisse iodé et pesto de céleri

Iodized Swiss veal gravlax and celery pesto

**Petite Arvine Ivresse 2018 – Valentina Andrei**

\\

Encornets farcis aux cèpes et nage de langoustine réduite

Stuffed squids with porcini mushrooms in delicate langoustine broth

**Roussanne 2017 – Magnificients**

\\

Homard bleu rôti au beurre de crustacés, fine polenta tessinoise  
et sarrasin torréfié, sauce matelote

Blue lobster roasted with shellfish butter, Ticino style polenta  
and roasted buckwheat, matlot sauce

**Pinot Noir Champ Dury 2018 – Valentina Andrei**

\\

Selle de chevreuil rôtie, pressé de col rave et truffe mélanosporum

Roasted venison saddle, pressed kohlrabi and melanosporum truffle

**Merlot « Gotthard Edition » 2017 – Magnificients**

\\

Vacherin Fribourgeois AOP « Rustique »

**Gamay Ivresse 2018 – Valentina Andrei**

\\

Le choco-cèpe - vanille et caramel beurre salé

The choco-cep – vanilla and salted butter caramel

**Vin de Paille 2017 – Valentina Andrei**

---

CHF 250.- par personne | CHF 250.- per person

Accord mets & vins, eaux minérales et café ou sélection de thés  
et mignardises. Menu with wine pairing, mineral water and coffee or  
selection of teas with petits-fours.