

## PAIRING

*Il Grappolo Vini et l'Hôtel Restaurant Croix Blanche vous proposent une sélection de boissons assorties au menu.*

*il grappolo vini und Hotel Restaurant Croix Blanche schlagen Ihnen eine auf das Menü abgestimmte Auswahl von Getränken vor.*

*Gewürztraminer Aimé  
Kellerei Gïrlan, I*

*Chardonnay du Vully  
Cave du Vieux Praz*

*Weissburgunder Langenlois  
Weingut Hiedler, A  
oder / ou  
Hotel Richard Rouge  
Schmutz Vins*

*Château Lilian Ladouys  
St. Estèphe AOC, Bordeaux*

*Bise Blanche  
Cave aux Hirondelles*

*Accord mets – vins  
3 vins CHF 32.-  
5 vins CHF 45.-*

## Menu Saint-Valentin

*La terrine de veau et moutarde à la figue, toast brioché  
Kalbsterrine mit Feigensenf und Briochetoast*  
\*

*Bisque de homard queues de langoustine sautées  
et piment d'espelette  
Hummerbisque mit sautierten Sacmpischwänze und Piment  
d'Espelette*  
\*

*Filet de cabillaud poêlé sur un lit de poireaux sauce au raifort  
Kabeljaufilet gebraten auf Lauch an Meerrettichsauce*

*ou / oder*

*Filet de bœuf Rossini sauce aux truffes  
Mousselin de celeri et mini carottes  
glacée*

*Rindsfilet Rossini an Truffelsauce,  
Selleriepüree und glacierten mini Karotten*

*L`assiette de fromages  
Käseteller*  
\*

*La Tarte Tatin à l'ananas et glace à la noix de coco  
Tarte Tatin mit Ananas und Kokosglace*

*Menu 89.-  
Menu avec poisson et viande 98.-  
Menü mit Fisch und Fleisch 98.-*