

# Menu de Saint-Valentin

Crème de coco liée aux huitres et liseron d'eau

\*\*\*\*\*

## L'entrée Khan Toke:

Salade de mangue verte

Saucisse thaïe grillée avec gingembre frais

Ravioli vert farci aux crevettes, à la vapeur

Brochette d'aiguillette de canard, sauce satay

Jambonnette de grenouille au basilic frit

\*\*\*\*\*

Patte de crabe d'Alaska, au vin de prune, agrémenté de salicorne et caviar

\*\*\*\*\*

Suprême de coquelet au curry vert et basilic thaï

Cœur de filet de bœuf rôti au single malt, sauce mocca

Riz au curcuma

\*\*\*\*\*

Sorbet au sésame noir et cheveux d'ange

p.p Fr. 100.– sans les vins / Fr. 140.– avec les vins