



*EFFET DE LA GARE GLAND*

**HOTEL GLANIS**

**MENU SAINT-VALENTIN**

2025

MENU

Les triangles de foie gras à la figues, gelée de cassis

*Brioche aux figues*

ou

La chartreuse de homard, émulsion

\*\*\*

Loup de mer au caviar Imperial

\*\*\*

Le filet de veau cuisson lente à la truffe

*Risotto crémeux, cannelloni de céleri aux champignons et carottes fanes*

\*\*\*

Les fromages Puch aux herbes, huile d'olive

\*\*\*

La pomme rouge au calvados

\*\*\*

Les mignardises pour fin bec à sucre

-----

-----

--

Menu complet Fr. 135.-- p.p.

Sans une entrée Fr. 120.-- p.p.

Chambre supérieur avec menu pour 2 pers. 370.--

-----