



RESTAURANT DE LA CIGOGNE

## *Menu Saint-Valentin*

### **Amuse-bouche**

*Coupe de Champagne Louis Roederer brut*



### **Pressé de saumon fumé et homard, pois gourmands et mangue**

*Chardonnay 2021, Domaine Villard, AOC Genève*



### **Chaud-froid de Saint-Jacques, « apple blossom » et fèves**

*Pinot gris 2020, Domaine Dugerdil, AOC Genève*



### **Grenadin de veau aux mandarines, pomme purée safranée et épinards**

*Demoiselle de Sociando Mallet 2016, Haut Médoc, Bordeaux*



### **Craquelin meringué framboise-coco**

*Gewürztraminer « Raretés » 2020, Domaine Villard, AOC Genève*

**Menu Saint-Valentin : CHF 140.-**  
**Accords mets et vins, minérales et cafés inclus : CHF 190.-**

**Dîner unique servi le mardi 14 février 2023 sur réservation.**



RESTAURANT DE LA CIGOGNE

## *Valentine's Day Menu*

### **Amuse-bouche**

*Glass of Champagne Louis Roederer brut*



### **Smoked salmon and lobster terrine, snow peas and mango**

*Chardonnay 2021, Domaine Villard, AOC Genève*



### **Hot & cold scallops, « apple blossom » and broad beans**

*Pinot gris 2020, Domaine Dugerdil, AOC Genève*



### **Veal fillet with mandarin, saffron potato puree and spinach**

*Demoiselle de Sociando Mallet 2016, Haut Médoc, Bordeaux*



### **Raspberry-coconut meringue cracker**

*Gewürztraminer « Raretés » 2020, Domaine Villard, AOC Genève*

**Valentine's Day Menu: CHF 140.-**  
**Food and wine matches, minerals and coffees included: CHF 190.-**

**Unique dinner served on Tuesday, February 14, 2023 by reservation.**