

BUFFET DE LA GARE GLAND

HOTEL GLANIS



MENU SAINT-VALENTIN

2024

Petits salés et coupe « Les Rois Mages Melchior Rosé »

MENU

Tranche de foie fourré de marmelade de fruits rouges

Brioche aux fruits<

La chartreuse de langouste et son émulsion

Croustillant de céleri

Le filet de veau cuisson lente aux morilles

Risotto crémeux parfumé à la truffe

Cannelloni de céleri aux champignons et carottes fanes

Les fromages

de Villars-Burquin

La pomme rouge

au calvados

Les mignardises

pour fin bec



MENU AVEC UNE ENTREE 95.--FR

MENU COMPLET 115.—FR



2 per. menu avec chambre supérieur et petit-déjeuner 350.--FR

RESERVEZ 022 354 16 20