

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

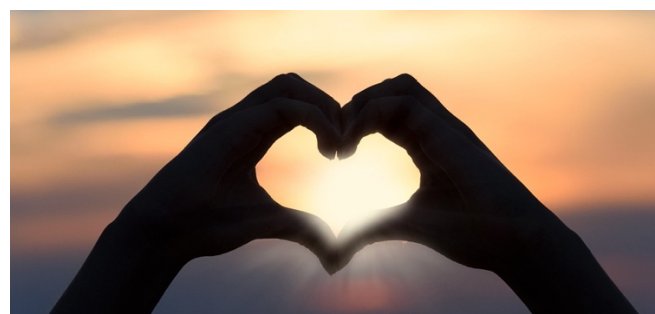
Les mignardises

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