


LAVSANNE PALACE
SWITZERLAND



«LA TABLE D'EDGARD»



MENU DE LA SAINT-VALENTIN
jeudi 14 février 2019

Amuse-bouche



Belle langoustine aux pommes de terre du Touquet
Condiment à la truffe noire

*Dublin Bay Prawns with potatoes from "Le Touquet"
black truffle condiment*



Petit ravioli de carciofi aux premières fèves / ricotta fraîche
Un trait d'huile d'olive fruitée Coratina

*Small ravioli with carciofi and spring beans / fresh ricotta
fruity Coratina olive oil*



Turbot cuit au naturel aux premières asperges
Petites câpres de Sicile

*Turbot cooked natural with spring asparagus
small capers from Sicily*



Canette Miéral frottée d'épices aux cébettes
Socca aux olives Taggiasche

*"Méral" duck with spices and spring onions
chickpeas galette with Taggiasche olives*



Agrumes d'Amalfi et crémeux safran
Petits sablés à l'huile primeur

*Citrus fruits from Amalfi with saffron cream
Shortbread with olive oil*