

# VALENTINE'S DAY MENU

## A PARTAGER

Bar New Style / tapioca croustillant / gyoza langoustine

## SHARING MOMENT

Sea bass New Style / crispy tapioca / crayfish gyoza

Sancerre blanc, François Crochet, Loire, 2017, bio

SAINT-JACQUES DE NORMANDIE en carpaccio / gelée de yuzu / œufs de truite

*NORMANDY SCALLOPS : Carpaccio / yuzu jelly / trout eggs*

Humagne blanc, Cédric Flaction, Valais, 2014

CABILLAUD SKREI DE NORVÈGE laqué au miso / pickles de radis / salsifis brûlés

*NORWEGIAN SKREI COD glazed in miso / pickled radish / charred salsify*

Rully, Joseph Drouhin, Bourgogne, 2017, bio

SPHÈRE Litchi / rose / Champagne rosé

*SPHÈRE : Litchi / rose / rosé Champagne*

Moscato d'Asti

Menu CHF 95.- / pers

Avec accord mets & vins CHF 130.- / pers

*With wine pairing CHF 130.-*

Réserver

Dîner proposé du jeudi 14 au Samedi 16 février - *From Thursday 14<sup>th</sup> to Saturday 16<sup>th</sup> February*  
Réservation recommandée: + 41 22 708 17 17 ou par email: [restaurant@eastwesthotel.ch](mailto:restaurant@eastwesthotel.ch)

 eastwest