



La Saint-Valentin au Mirador Resort & Spa







Dîner au Patio



Vendredi 14 février 2025



CARPACCIO DE BAR Leche de tigre aux grenadilles, perles iodées

VOLAILLE DE LA GRUYÈRE FARCIE À LA TRUFFE Spirale de pommes de terre, houmous de champignons, jus aux herbettes

SORBET AU LITCHI
Infusion aux fleurs d'hibiscus

LE MILLE-FEUILLE À PARTAGER Framboises, diplomate à la vanille bourbon

CHF 90.- par personne









Vendredi 14 février 2025

HUÎTRE APHRODISIAQUE

Eau de mer, kiwi tonic

QUI S'Y FROTTE...

Oursin, œuf brouillé

LONG EN BOUCHE

Langoustine, basilic, galanga

MOITIÉ-MOITIÉ

Tarte fine, champignons, livèche

PURE BLANCHEUR

Coquille Saint-Jacques, risotto d'orge, beurre blanc à la vanille

ENFLAMME-MOI

Fraicheur Piña Colada, piment oiseau, rhum de mélasse

EN PLEIN CŒUR

Mignon de veau, sauce amourette, héliantis à la truffe melanosporum

DOUCEUR EXQUISE

Biscuit macaron, crème à la rose, compotée de framboises, sorbet longane



CHF 140.- par personne



Brunch de la St-Valentin

Dimanche 16 février 2025 - Restaurant Le Patio



Buffet d'entrées

Tartare de bœuf de Saint-Légier
Crevettes sauvages, sauce cocktail
Tataki de thon
Pressé de riz à sushi
Saumon fumé
Sélection de charcuterie
Bo Bun
Salade grecque
Fenouil aux algues wakamé
Rémoulade de pomme verte et céleri
Antipasti

Broche

Rôti de bœuf Rôti d'échine de cochon Rouget, bouillabaisse Risotto à la courge muscade, pesto de cresson

Stand raclette

Val de Bagnes









Chariot de fromages

Brasero

Châtaignes grillés

Stand de crêpes Suzette

Glace vanille, framboise, chocolat

Buffet desserts

Choux à la framboise
Tartelette citron meringué
Entremet au champagne rosé
Salade de fruits hibiscus
Pavlova aux fruits rouges
Gâteaux

CHF 12O.- par personne CHF 6O.- jusqu'à 12 ans Une sélection de macarons offerte à chaque participant



