

*Nous proposons les verres de vin  
D'accompagnement*

*Champagne Lassalle*

*Préférence Brut*

*Viognier*

*Helvetica Superbia / Keller Vaumarcus*

*Vouvray Sec AOC Renaissance*

*Domaine Brunet M.O*

*Ultima Goccia 2022*

*Andréa Arnaboldi et Davide Ghidossi  
Chioldi Ascona*

*Petit Manou ou Pinot gris*

*Médoc / Maison Carré Auvernier*

*Vin du diable légèrement doux  
ou Sauvageonne*

*Cave des Coteaux Cortaillod / Domaine Chambleau*

**Forfait vin facultatif Frs. 70.00**

**St Valentin**

Samedi 14 février 2026



## **Menu**

**Apéritif** / mignardises salées

**Mise en bouche** / déclinaison de céleri

**Pain** / beurre champagne / huile d'olive

**Noix de St jacques** /en carpaccio / caviar oscietre

**Cabillaud skrei** / bouillon Thaï / algue kumbu

**Bœuf** / filet grand cru / cromesquis de moelle / jus au merlot du Tessin  
Sauce choron

**Vacherin Mt d'Or à la cuillère**  
Pommes de terre nouvelles et truffes d'hiver

**Dessert** /en Cœur et délice à la passion

**Mignardises** / quelques douceurs pour bien finir la soirée

**Frs. 125.00 sans boissons**



## ***MENU DE LA ST VALENTIN***

**LA CROISETTE**  
RESTAURANT LE LOCLE

F&B

FOOD & BEVERAGES  
FRANÇOIS BERNER