

# SAINT-VALENTIN 2026

---

## Menu du 14 Février

---

À l'occasion de la Saint-Valentin,  
Le Cheval Blanc de Vandoeuvres vous propose, le  
temps d'un diner, un menu unique en 5 ou 6 services.

Autour de produits d'exception, ce menu met à  
l'honneur des plats signatures de l'établissement et  
des créations originales du chef Matteo Guida, pour  
un moment plein d'émotions.



### Canapés

#### Antipasto

Carpaccio de gambero rosso & caviar  
OU

L'artichaut 'alla giudia' & truffe noire,  
Pecorino romano, bagna cauda

#### Pasta

Paccheri à la langouste  
OU

Ravioli à la queue de bœuf, taleggio,  
Vinaigre balsamique

#### Secondo

'Scaloppina' de veau au citron,  
Mousseline de pommes de terre  
OU

Pavé de turbot, nage iodée au Champagne,  
Céleri pomme confit

#### Formaggio [*Supplément +15chf*]

Gorgonzola caramélisé, poire 'à botzi' au porto

#### Dolce

Entremet chocolat & pistache  
OU

Crème 'tiramisu' vanillée,  
Compotée de fruits rouges

---

**Prix fixe 150 chf par personne**  
**Sur réservation uniquement**