



timesgrill  
MODERNTIMES HOTEL

## MENU DE LA SAINT-VALENTIN

*Servi le 14 février au soir*

Menu à CHF 98.00

« Mise en bouche »

Fraîcheur de tourteau, gelée de concombre

Écume d'huître et caviar Avruga

\* \* \*

Déclinaison de foie gras, griottes et amandes

\* \* \*

Cœur de filet de cabillaud en basse température

Citron confit, tartare d'algues et gingembre

\* \* \*

Filet mignon de veau grillé, truffe noire

Asperges vertes, lardo di Colonnata et croustillant d'Agria

\* \* \*

Volupté framboise, violette et chocolat amer

Prix en CHF, service et TVA compris

Réservation au 021 925 22 22

[www.moderntimeshotel.ch](http://www.moderntimeshotel.ch)





## FORFAIT SAINT-VALENTIN

*Le jeudi 14 février 2019*

- . 1 nuit pour 2 personnes  
Chambre Moderne Spacieuse ou Junior Suite Moderne
- . 2 petits-déjeuners buffet
- . 2 menus Saint-Valentin
- . 1 demi-bouteille de Champagne en chambre
- . Parking privé
- . Accès gratuit au transport public de la Riviera

CHF 449.- le séjour pour 2 personnes en Chambre Moderne Spacieuse

CHF 549.- le séjour pour 2 personnes en Junior Suite Moderne

Prix en CHF, service et TVA compris  
Taxe de séjour CHF 4.- par personne en supplément

Réservation au 021 925 22 22  
[www.moderntimeshotel.ch](http://www.moderntimeshotel.ch)





JOYEUX ANNIVERSAIRE  
**TIMES GRILL**  
**3 ANS**

---



WINE  
& DINE

---

Apéritif

Tapioca, esturgeon fumé et caviar  
Tartare de Saint-Jacques à la truffe et topinambour  
Champagne Drappier Brut, Cuvée Nature

\*\*\*

Mise en bouche

Foie gras fumé aux algues Kombu  
Citron Bio et Daïkon  
Les frères Dubois, "Lune Blanche", assemblage vaudois 2017

\*\*\*

Déclinaison de thon rouge,  
Avocat, wasabi, concombre et yuzu  
Louis Bovard, Epresses Grand Cru Sauvignon "Buxus" 2016

\*\*\*

Homard bleu poêlé, houmous à la main de Bouddha  
Citron confit et gingembre  
Domaine Mermetus, "Essence lémanique", Viognier, 2017

\*\*\*

Tomahawk de veau grillé, jus à la moelle  
Tortellone Maison aux morilles et cardons de Genève  
Serges Diserens, Gamaret – Les Moines, Villeneuve Grand Cru, vin de réserve 2016

\*\*\*

Malakoff, gruyère caramel et poire à Botzi  
Martial Neyroud, "1807 Blanc" Assemblage blanc fermentation unique, millésime 2017

\*\*\*

Variation autour de la pomme verte et du jasmin  
Martial Neyroud, "Luna Mellis" Passerillé de Chenin Blanc, millésime 2015

CHF 149.00 par personne

*(Vins & mets compris)*

Sur réservation [www.moderntimeshotel.ch](http://www.moderntimeshotel.ch)

[021 925 22 22](tel:0219252222) – [info@moderntimeshotel.ch](mailto:info@moderntimeshotel.ch)



WINE  
& DINE



*Une classe à part.*