

Menu spécial

Saint-Valentin

Uniquement le 14 Février 2026 à 19h

VIEUX
BOIS

R E S T A U R A N T
G E N È V E

Menu spécial

Saint-Valentin

Amuse-bouche

Nuage de chou-fleur, perles de caviar en éclats marins

Entrée

Effiloché de crabe sous un voile de pamplemousse rose, crémeux de céleri-rave et huile de citron confit

Poisson

Biscuit moelleux de brochet, bouillon safrané aux coquillages

Viande

Filet de cannette rôti sur l'os, jus concentré au vin doux naturel et prunes confites au parfum d'antan, Pommes de terre fondantes au foin

Dessert

Gourmandise chocolat gingembre, texture passion vanille et sorbet mucilage

Mignardise

Guimauve aérienne citron-fleur d'orangé, découpée à la minute devant les convives