



MENU DE NOËL

CHRISTMAS DAY

Amuse-Bouche

*

Trilogie de foie gras: poché, fumé et nature, tuile de pain et gelée de mandarine
Trilogy of foie gras: poached, smoked and plain, toasted bread and mandarin jelly

*

Granité Champagne
Champagne Granite

*

Pavé de bar cuit sur peau
Emulsion de coquillages et salsifis braisés
*Fillet of seabass cooked on skin
Shellfish emulsion and braised salsify*

OU / OR

Suprême de chapon sauce vin jaune
Mousseline de céleri à la truffe noire et cube de pomme de terre confit
*Supreme of capon with a Jura yellow wine sauce
Truffled celeriac purée and candied potato*

*

Chariot de bûches de Noël
Selection of Christmas Log

Le menu: 140.- CHF
The menu: 140.- CHF

Le menu avec 3 verres de vin sélectionnés par notre sommelier 190. - CHF
The menu, including 3 glasses of wine selected by our sommelier 190. - CHF

