

RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

NEW YEAR'S EVE

Amuse-Bouche

*

Pressé de foie gras et féra fumée
Gelée de pomme verte et crème de céleri

Duck foie gras and smoked féra, green apple jelly and celeriac cream

*

Tartare de bar au citron vert et coulis de mangue

Seabass tartar with lime and mango coulis

*

Saumon d'Isigny cuit à basse température
Semoule de chou-fleur et caviar d'aquitaine

Low heat salmon fillet from Isigny

Semolina of cauliflower and French caviar

*

Granité Champagne

Champagne Granite

*

Noix de Saint-Jacques rôties, sauce safran
Fondue de poireaux et salade de fenouil croquant

Roasted scallops and saffron sauce, leek fondue and raw fennel salad

OR

Filet mignon de veau et son jus de truffe
Chou farci aux champignons et croquette de pomme de terre au gruyère

Veal tenderloin with truffle jus

Stuffed cabbage with mushrooms and potato croquette with gruyère cheese

*

Brie de Meaux à la truffe noire

Black truffled Brie de Meaux

*

Mariage coing et marrons

Wedding between quince and chestnut

*

Douceur chocolat blanc vanille et fruits exotique

Sweet vanilla white chocolate and exotic fruits

Le menu: 280.- CHF

The menu: 280.- CHF

Le menu avec 5 verres de vin au choix du sommelier 380. - CHF

The menu, including 5 glasses of wine with sommelier choice 380. - CHF