
MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

CHRISTMAS EVE

Amuse-Bouche

*

Foie gras de canard, gelée de vin de fruits et compotée de poire
Duck foie gras, fruits wine jelly and pear compote

*

Langoustine et sa quenelle, émulsion de bisque et girolles
Quenelle of langoustines, bisque emulsion and chanterelles

*

Granité Champagne
Champagne Granite

*

Filet de turbot braisé sauce blanquette, bâtonnet de pomme boulangère et carottes toupies
Braised fillet of turbot, blanquette sauce, boulangère potato and carrots

OU / OR

Suprême de chapon farci aux châtaignes, mousseline de potimarron et chou vert sauté
Stuffed capon with chestnuts, pumpkin mousseline and sautéed green cabbage

*

Stilton et saladine, larme de porto
Stilton and Port

*

Bûche de Noël signature 2018
Christmas Log 2018

Le menu: 165.- CHF
The menu: 165.- CHF

Le menu, inclus 3 verres de vins au choix du sommelier 220. - CHF
The menu, including 3 glasses of wine with sommelier choice 220. - CHF