



Menu du réveillon de Noël

Christmas Eve Menu

Amuse-bouche



Thon fumé et foie gras, réduction de balsamique et salade de pousses
Smoked tuna and foie gras, balsamic reduction and cress salad



Gambas aux épices saisie à la plancha, copeaux d'avocat à l'huile d'amande grillée
Tiger prawns marinated in spices, grilled avocado with grilled almond oil



Granité champagne

Champagne granite



Pavé de bar grillé sur peau, sauce safran
Gnocchi de vitelotte et fondue de poireaux truffé
Grilled seabass on the skin, saffron sauce
Gnocchi of vitelotte and leeks fondue with truffle

Ou/or

Suprême de chapon rôti et son jus à la truffe
Mousseline de potimarron et cardon genevois
Roasted supreme of capon and its truffle juice
Pumpkin purée and Geneva cardoon



Stilton et saladine, larme de porto
Stilton, salad and Port



Bûche de Noël
Christmas yule log

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

Le menu avec 3 verres de vin sélectionnés par notre sommelier 220. - CHF
The menu, including 3 glasses of wine selected by our sommelier 220. - CHF

