

Réveillon de la Saint Sylvestre / *New Year's Eve*

Amuse-bouche



Nougat de foie gras aux fruits secs et confiture de figues

Nougat of foie gras with dried fruits and fig jam



Saumon d'Isigny façon Bellevue en habit vert

French salmon "Bellevue" with its green dress



Quenelle de langoustines, émulsion de bisque et champignons

Langoustines in quenelle, bisque emulsion and mushrooms



Granité litchi

Lychee granite



Noix de Saint-Jacques rôties

Ecrasé de pomme de terre à la truffe noire et crème de brocoli

Roasted scallops, crushed potato with black truffle and broccoli cream

Ou / Or

Filet mignon de veau, champignons sautés, crumble de noisettes

Filet mignon of veal, sautéed mushrooms, hazelnut crumble



Brillât savarin à la truffe

Savarin brillat with truffle



Sorbet poire, namelaka chocolat et râpé de tonka

Pear sorbet, namelaka chocolate and grated tonka



Gâteau noisette, caramel yuzu-mangue et mousse chocolat lait

Hazelnut cake, yuzu and mango caramel with a milk chocolate mousse

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 selected by our sommelier 380. - CHF