

MENU DE NOËL

SERVI LE 24 AU SOIR ET LE 25 À MIDI

AMUSE-BOUCHE

Tartare et bille de crevette au wakamé, bouillon wasabi citronnelle

ENTRÉE

Foie gras des Landes mi-cuit, figue et noisette torréfiée

PLAT

Poitrine de volaille truffée, cuisse confite, butternut et chou

DESSERT

Cylindre marron-chocolat, sorbet cacao

MIGNARDISES

Trilogie de roses des sables, chocolat Li Chu 64%

CHF 120.- par personne

Animation musicale tout au long de votre repas

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

AMUSE-BOUCHE

Foie gras des Landes mi-cuit, figue et noisette torréfiée

ENTRÉE

Sphère de crevette au wakamé, queue rôtie et tartare, épinard,
bouillon wasabi citronnelle

POISSON

Dos de cabillaud, haricot coco à la lie de vin, coques et couteaux

VIANDE

Noisette de cerf, croûte de condiment d'oignon, salsifis,
sauce Grand Veneur à la mûre

FROMAGE

Brillat-Savarin à la truffe

DESSERT

Entremets pomme Granny Smith et cassis

MIGNARDISES

Trilogie de roses des sables, chocolat Li Chu 64%

CHF 210.- par personne

Animation musicale tout au long de votre repas