

Menu de Noël

Servi le 24 au soir et le 25 à midi



Rillettes de féra en croustillant,
perles de yuzu et cresson

Foie gras de canard du Sud-Ouest mariné au porto blanc et poivre des gorilles,
marmelade de figues confites, brioche de Nanterre

Suprême de chapon confit à la truffe noire,
siphon de pommes de terre au vacherin fribourgeois,
butternut laquée au jus végétal, condiment aux oignons caramélisés

Pré-dessert

Buchette à la vanille de Papouasie et marrons en légèreté,
clémentine confite

CHF 120.- par personne

Animation musicale tout au long de votre repas

RÉSERVATION OBLIGATOIRE AU +41 22 716 57 58

Menu de la Saint-Sylvestre



Huître blanche Ancelin n°3,
bouillon de ponzu, daïkon et pomme verte

Millefeuille de foie gras de canard du Sud-Ouest à la florentine,
tartare d'ananas Victoria aux piments de Martinique, brioche au curry

Queues de langoustines rôties,
extraction de tomates d'été, baba ganoush aux pistils de safran,
émulsion de bisque

Flétan blanc rôti aux senteurs de cardamome,
fricassée de maitakes, bouillon dashi aux algues

Filet de veau du Simmental, oignons de Roscoff farcis,
risotto à la truffe noire et potimarron,
gel aux agrumes, noisettes torréfiées à la fève de cacao

Pré-dessert

Chocolat au lait 41%, passion et kéfir en déclinaison

CHF 220.- par personne

Animation musicale tout au long de votre repas

RÉSERVATION OBLIGATOIRE AU +41 22 716 57 58