MENU DE NOEL

SERVI LE 24 AU SOIR ET LE 25 À MIDI

Tartare de saumon fumé *par nos soins*, vodka et aneth,
tuile dentelle à l'encre de seiche

Marbré de foie gras de canard du Sud-Ouest,
noix de cajou au poivre de Tasmanie, rouleau de printemps au chou frisé,
mini brioche aux figues confites

Suprême de chapon farci aux cornes d'abondance,
risotto à la truffe noire du Périgord et agrumes

Pré-dessert

Bûchette vanille de Papouasie et yuzu

CHF 120.- par personne

MENU ENFANT

Velouté de poireaux et pommes de terre

Filet de saumon grillé, rouleau de printemps aux légumes

Suprême de chapon rôti, risotto à la courge et parmesan

Bûchette vanille de Papouasie et yuzu

CHF 80.- par personne

Animation musicale tout au long de votre repas

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Tartelette sablée au parmesan, maki de filet de bœuf fumé,
ricotta salata et tomates séchées

Millefeuille de foie gras de canard du Sud-Ouest à la florentine,
vinaigrette tiède au balsamique de Modène, sucrine croquante,
ananas confit et piment de Martinique

Queues de cigales de mer rôties au beurre oriental,
semoule au parfum de menthe et citron,
potimarron glacé au jus végétal

Dos de cabillaud confit à l'huile d'agrumes, beurre blanc au caviar Oscietre,
mousseline fine de céleri parfumée aux baies de Timut,
tuile dentelle à l'encre de seiche

Filet de veau rôti à la truffe noire, jus corsé aux oignons de Roscoff,
déclinaison de courge butternut, condiment aux noisettes du Piémont et cacao

Granité au champagne

L'omelette norvégienne du chef pâtissier Alexis,
clémentine, courge, absinthe et noix de macadamia

CHF 220.- par personne

Animation musicale tout au long de votre repas

