

Brunch du
NOUVEL AN

le 1^{er} janvier
• CHF 79.-/PERS. •

Brunch du Nouvel An

le 1^{er} janvier
• CHF 79.-/PERS. •

Pains

Pain aux noix et fruits secs
Focaccia aux olives et romarin
Pain brioché au safran légèrement sucré

• ENTRÉES FROIDES •

Tartare de truite saumonée sur panna cotta d'avocat, assaisonné au citron vert, coriandre et piment doux

Sushi de Saint-Jacques agrémenté de zeste de citron et perles de yuzu

Salade de tourteau et mangue, vinaigrette à l'huile d'olive et basilic

Verrine de mousse de foie gras, chutney de figes et crumble de pain d'épices

Petit navire de moules, sauce vierge

Cascade de jambon de Parme

• ENTRÉES CHAUDES •

Mini-cocotte parmentier aux morilles et oeuf de caille, avec une pointe de ciboulette

Soupe de potiron et châtaignes, garnie de chips de pancetta croustillante

Tempura de cabillaud, sauce aigre-douce

Mini-brioche au fromage fondant, relevée d'une quenelle de truffe noire

Mini-burger au boeuf d'Hérens, sauce Baileys

• PLATS CHAUDS •

Pavé de veau, sauce au porto

Médaille de lotte rôtie au beurre de citron, servi avec une tombée d'épinards et câpres

Ratatouille méditerranéenne aux légumes de saison confits

Riz sauvage et amandes grillées

Pommes duchesse au safran

• PLAT CUISINÉ À LA MINUTE • PAR NOS CHEFS

Gambas flambées au cognac, réduction de jus de crustacés

• DESSERTS •

Assortiment de macarons

Tartelette au citron meringuée, zeste de combava

Entremets chocolat-caramel sur croustillant praliné

Bavarois fruits rouges et gelée de champagne

Tarte fine aux pommes

Fontaine de chocolat