

Menu du Nouvel An

LE 31 DÉCEMBRE

• CHF 139.- / PERS. •

• AMUSE-BOUCHE DU CHEF •

Macaron aux fruits des bois
et sa quenelle glacée de foie gras

• ENTRÉE •

Raviole ouverte de tourteau au citron vert,
mousse légère au piment d'Espelette
et fromage bleu du Valais

Sorbet maison citron vert arrosé au Cointreau

• PLAT •

Surf & Turf
Carré de veau basse température et cromesquis de homard
Jus de veau déglacé au cognac Rémy Martin
Pommes Pont-Neuf
Ballotine de légumes au beurre de thym

• DESSERT •

Entremet au chocolat amer et caramel beurre salé
Coulis d'agrumes à la vanille

Menu du
Nouvel An
végétarien

LE 31 DÉCEMBRE

• CHF 139.- / PERS. •

• AMUSE-BOUCHE DU CHEF •

Macaron aux fruits des bois
et sa quenelle glacée au basilic

• ENTRÉE •

Raviole ouverte de courge butternut aux perles de Yuzu
mousse légère au piment d'Espelette et fromage bleu du Valais

Sorbet maison citron vert arrosé au Cointreau

• PLAT •

Wellington de filet de soja fumé en croûte de pâte feuilletée
Jus corsé de légumes déglacé au cognac Rémy Martin
Pommes Pont-Neuf
Ballotine de légumes au beurre de thym

• DESSERT •

Entremet au chocolat amer et caramel beurre salé
Coulis d'agrumes à la vanille