



Menu du réveillon de Noël
Christmas Eve Menu

Blinis au saumon fumé et caviar
Blinis with smoked salmon and caviar



Foie gras marbré aux éclats de châtaignes grillées, confit d'échalotes et brioche
Marbled duck foie gras and grilled chestnuts, shallot jam and homemade brioche



Saint Jacques rôties, crémeux de chou-fleur et copeaux colorés
Roasted scallops with cauliflower



Granité au litchi champagne
Champagne and lychee granita



Filet de rouget et couteaux persillés, bouchons de pomme de terre safranés
Fillet of red mullet, parsley razor clams and saffron potatoes



Suprême de chapon à la truffe noire, cardons au jus, palets de cèleri boule
Supreme of capon with black truffle, cardoons and celeriac



Stilton au vieux porto
Stilton and Port



Bûche de Noël
Christmas yule log

CHF 175.- par personne / CHF 175.- per person
CHF 125.- par enfant jusqu'à 12 ans / CHF 125.- per child up to 12 years old

