



Réveillon de la Saint Sylvestre
New Year's Eve

Caviar d'aubergine fumées, gressin maison et coulis de mandarine
Smoked eggplant caviar, homemade breadstick and mandarin coulis



Pave de tofu, crème d'épinard, légumes croquants et pignons
Tofu steak, spinach cream, crunchy vegetables and pine nuts



Sauté de champignons, cubes de potimarron confits et châtaignes
Sauteed mushrooms, cubes of candied pumpkin and chestnuts



Granité au champagne et litchi
Champagne and lychee granita



Poireau rôti, crème de cajou et câpres frits
Roasted leek, cashew cream and fried capers



Risotto de céleri, vin jaune, noix et truffe noire
Risotto of celery, yellow wine, walnuts and black truffle



Déclinaison de tofu, saladine et balsamique réduit
Declination of tofu, salad and reduced balsamic



Meringue et sorbet citron yuzu
Meringue and lemon yuzu sorbet



Entremet chocolat exotique et son sorbet
Exotic chocolate entremet and its sorbet

Le menu : CHF 280.- CHF / The menu : CHF 280.-
Le menu enfant jusqu'à 12 ans : CHF 150.- / Child menu up to 12 years old CHF 150.-

