



# WINDOWS



MENU DU RÉVEILLON DE NOËL / VEGAN CHRISTMAS EVE MENU

AMUSE-BOUCHE

\*\*\*\*\*

VELOUTÉ FROID DE CHOUX FLEUR ET HUILE DE TRUFFE  
Cold cauliflower velouté with truffle oil

\*\*\*\*\*

CURRY DE LÉGUMES ET POIS CHICHE AU LAIT DE COCO  
Vegetable and chickpea curry with coconut milk

\*\*\*\*\*

GRANITÉ AU YUZU  
Yuzu granita

\*\*\*\*\*

BUTTERNUT RÔTIE, MOUSSE DE CHAMPIGNONS  
PICKLES DE GIROLLES ET QUINOA FRIT  
Roasted butternut, mushroom mousse  
Chanterelle pickles and fried quinoa

\*\*\*\*\*

PAVÉ DE TOFU MARINÉ AU CURCUMA GRILLÉ  
DÉCLINAISON DE BETTERAVE  
Grilled turmeric-marinated tofu  
Beetroot variation

\*\*\*\*\*

ASSIETTE DE FROMAGES VÉGAN  
« NEW ROOTS », SALADINE ET BALSAMIQUE RÉDUIT  
New Roots vegan cheese selection, salad leaves and balsamic reduction

\*\*\*\*\*

BÛCHE DE NOËL ÉXOTIQUE  
Exotic fruits Christmas Yule log

CHF 210.- par personne / CHF 210.- per person  
CHF 160.- par enfant jusqu'à 12 ans / CHF 160.- per child under 12 years old



Faites-nous part de vos intolérances et allergies. Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats. Les prix sont en CHF, 8.1% de TVA et service inclus.

If you require information on the allergen content of our dishes, please ask a member of staff and they will be happy to help you.  
Prices are in Swiss francs and include 8.1% VAT and service.

