



# AT WINDOWS RESTAURANT

## MENU DE NOËL CHRISTMAS DAY MENU



### BLINIS DE SAUMON FUMÉ ET CAVIAR

*Blinis with smoked salmon and caviar*

\*\*\*\*\*



### POÊLÉE DE FOIE GRAS À LA FLEUR DE SEL, CONFIT D'ÉCHALOTES ET CONFITURE DE FIGUES

*Pan-fried foie gras, confit shallots and fig jam*

\*\*\*\*\*



### FILET DE SOLE RÔTI, RIZ NOIR À LA CITRONNELLE, BEURRE BLANC AUX COQUILLAGES

*Roasted fillet of sole, black rice with lemongrass, beurre blanc with shells*

\*\*\*\*\*

### GRANITÉ AU LITCHI CHAMPAGNE

*Champagne and lychee granita*

\*\*\*\*\*



### SUPRÊME DE CHAPON FARCI AUX TROMPETTES, SAUCE VIN JAUNE PURÉE DE CERFEUIL TUBÉREUX, ENDIVE ROUGE BRAISÉE

*Stuffed capon suprême with trompette mushrooms, vin jaune sauce*

*Chervil purée, braised red endive*

\*\*\*\*\*

### BÛCHE DE NOËL À FRAMBOISE ET AU CHOCOLAT AU LAIT

*Raspberry and milk chocolate Christmas Yule log*

CHF 150.- par personne / CHF 150.- per person

CHF 100.- par enfant jusqu'à 12 ans / CHF 100.- 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.

