

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 CHAMPAGNE ET LITCHI
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
Tuberous chervil purée, braised red endive*

BÛCHE DE NOËL CHOCOLAT AU LAIT ET FRAMBOISE
Milk chocolate and raspberry 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.