



AT WINDOWS RESTAURANT

RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE NEW YEAR'S EVE VEGAN MENU



AMUSE BOUCHE

GUACAMOLE D'AVOCAT, SÉSAME NOIR ET GRESSINS
Guacamole, black sesame and breadsticks

AUBERGINE CONFITE,
SAUCE YAOURT-SOJA, SALADINE D'HERBES
Confit aubergine, soya yoghurt sauce, herb salad

GRANITÉ AU CHAMPAGNE ET LITCHI
Champagne and lychee granita

PAVÉ DE TOFU GRILLÉ,
PURÉE DE POIS CHICHES ET BABY LÉGUMES
Grilled tofu, chickpea purée and baby vegetables

CHOU-FLEUR RÔTI, SAUCE COCO CURRY
Roasted cauliflower, coconut curry sauce


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

SORBET POIRE
Pear sorbet

ENTREMET CHOCOLAT FRUIT ROUGES ET SON SORBET
Red fruits and chocolate entremet with sorbet



Le menu : CHF 210.- CHF / The menu : CHF 210.-
Le menu enfant jusqu'à 12 ans : CHF 130.- / Child menu under 12 years old CHF 130.-



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.

