



WINDOWS

MENU DU RÉVEILLON DE NOËL / CHRISTMAS EVE MENU

AMUSE-BOUCHE

FOIE GRAS DE CANARD
GELÉE DE POIRE, CHÂTAIGNES ET BRIOCHE MAISON
Duck foie gras, pear jelly, chestnuts and homemade brioche

CREVETTE CARABINERO, POLENTA ET COQUILLAGES
Carabinero prawns, polenta and shellfish

GRANITÉ AU YUZU
Yuzu granita

FILET DE LOTTE CITRONÉE VAPEUR
COULIS DE CRESSON, BILLES DE POMMES DE TERRE SAFRANÉES
Steamed lemon monkfish fillet
Watercress coulis and saffron potatoes balls

SUPRÊME DE CHAPON À LA TRUFFE NOIRE
SALSIFIS RÔTIS, CHOUX DE BRUXELLES ET PURÉE DE NAVET
Capon breast with black truffle, roasted salsify, Brussels sprout and turnip purée

STILTON AU VIEUX PORTO
Stilton and Port

BÛCHE DE NOËL CHOCOLAT AU LAIT, CAMEL ET NOIX DE PÉCAN
Milk chocolate, caramel and pecan nut 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.