



# AT HOTEL D'ANGLETERRE

## MENU GROUPES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



### ENTRÉES

#### Starters

#### LE FOIE GRAS

*Foie gras de canard, confiture d'oignons rouges au porto et brioche*  
*Duck foie gras, red onion jam with port & grilled brioche*

ou

#### LE SAUMON D'ECOSSE

*Saumon d'Ecosse fumé maison, crème à l'aneth, câpres et citron beldi*  
*House-smoked Scottish salmon, dill cream, capers, and beldi lemon*



### PLATS

#### Main Courses

#### LE BOEUF SUISSE

*Filet de bœuf suisse à la truffe, mille-feuille de pomme de terre, purée de châtaignes*  
*Swiss beef fillet with truffle, potato millefeuille, chestnut purée*



ou

#### LE TURBOT

*Filet de turbot, purée de céleri vanillé, sauce curry et carottes glacées*  
*Turbot fish fillet, vanilla celery purée, curry sauce & glazed carrots*



### DESSERTS

#### Desserts

#### LA PISTACHE



*Crème pistache caramélisée, biscuit coco, namelaka aux fruits rouges*  
*Caramelized pistachio cream, coconut biscuit, red fruit namelaka*



ou

#### LE CHOCOLAT NOIR

*Ganache chocolat noir et noisette, mousse banane, glaçage vanille et brioche caramélisée*  
*Dark chocolate & Hazelnut ganache, banana mousse, vanilla glaze and caramelized brioche*



CHF 160.- par personne



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.

