



AT WINDOWS RESTAURANT

RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE NEW YEAR'S EVE MENU



BLINIS DE SAUMON FUMÉ ET CAVIAR

Blinis with smoked salmon and caviar

PRESSÉ DE FOIE GRAS AUX FIGUES, POIRE
CONFITE AU VIN ROUGE ET ÉPICES ET PAIN BRIOCHÉ MAISON

Duck foie gras terrine with figs, mulled wine poached pear, homemade brioche



LANGOUSTINE RÔTIE, RÉMOULADE DE CÉLERI ET POMME VERTE

Roasted langoustine, celery and green apple remoulade



GRANITÉ AU CHAMPAGNE

Champagne granita

FILET DE TURBOT À LA VAPEUR,
SAUCE À L'OSEILLE, MILLEFEUILLE DE PATATE DOUCE

Steamed turbot fillet, sorrel sauce, sweet potato millefeuille

FILET MIGNON DE VEAU RÔTI,
PURÉE À LA TRUFFE NOIRE ET ÉCHALOTES CONFITES

Rosted veal filet mignon, black truffle purée and candied shallots



BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE NOIRE

Brie de Meaux cheese flavoured with black truffle



MERINGUE ET SORBET POIRE

Meringue and pear sorbet

SABLÉ AUX AGRUMES, MOUSSE MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION
SORBET EXOTIQUE

Citrus shortbread, mango mousse and passion fruit

Exotic sorbet



Le menu : CHF 280.- CHF / The menu : CHF 280.-

Le menu enfant jusqu'à 12 ans : CHF 150.- / Child menu under 12 years old CHF 150.-

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.

