

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, 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 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.