



WINDOWS

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



AMUSE-BOUCHE

FOIE GRAS AU VIN CHAUD
CONFITURE AUX RAISINS, PAIN BRIOCHÉ MAISON
Duck foie gras with mulled wine, raisin jam and homemade brioche

GRAVELAX DE SAUMON AUX BAIES ROSES, ALGUES ET BLINIS
Salmon gravelax with pink peppercorn, fresh seaweed and blinis

GRANITÉ AU YUZU
Yuzu granita

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES
BETTERAVE AU POIVRE DE SÉCHOUAN ET CITRON CAVIAR
Roasted scallops, beetroot with Sichuan pepper and lemon caviar

FILET DE BOEUF ROSSINI, PURÉE DE PANÉ À TRUFFE NOIRE, RISOTTO FRIT
Rossini beef fillet, parsnip purée and black truffle, fried risotto

BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE NOIRE
Brie de Meaux cheese with black truffle

SORBET MANDARINE ET SA MERINGUE
Tangerine sorbet and meringue

BISCUIT AU CHOCOLAT, CRÉMEUX AUX AGRUMES ET SON SORBET
CRUMBLE PISTACHE ET FRUITS FRAIS
Chocolate biscuit, citrus cream and sorbet
Pistachio crumble and fresh fruits

LE MENU: CHF 300.- / The menu : CHF 300.-
Le menu enfant jusqu'à 12 ans : CHF 160.- / Child menu under 12 years old CHF 160.-

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.

