



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

* * * * *

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

* * * * *

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 250.- / The menu : CHF 250.-

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.