



**Réveillon de la Saint Sylvestre**  
*New Year's Eve*

Blinis au saumon fumé et caviar  
*Blinis with smoked salmon and caviar*



Foie gras pané aux châtaignes, confit d'échalotes au cognac et pain brioché maison  
*Foie gras terrine with chestnuts, shallot jam with cognac and homemade brioche*



Noix de Saint-Jacques gratinées, fondue de poireau et truffe  
*Gratinated scallops, leeks fondue with truffle*



Granité au champagne  
*Champagne granita*



Filet de daurade royale et son beurre blanc au safran, panais rôtis  
*Sea bream fillet and saffron butter sauce, roasted parsnips*



Filet de bœuf Wellington revisité et son jus à la truffe  
*Beef Wellington and truffle jus*



Brie de Meaux à la truffe noire  
*Brie de Meaux cheese with black truffle*



Meringue et sorbet citron yuzu  
*Meringue and lemon yuzu sorbet*



Poire sautée et sa mousse au champagne  
Biscuit aux noix et réduction de sirop d'érable  
*Sautéed pear, champagne mousse*  
*Walnut biscuit and maple syrup reduction*

Le menu : CHF 280.- CHF / The menu : CHF 280.-  
Le menu enfant jusqu'à 12 ans : CHF 150.- / Child menu up to 12 years old CHF 150.-

