

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

CHF 190.- par personne

Une coupe de Champagne offerte par personne

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

Foie gras à la truffe et fleur de sel

Terrine de foie gras de canard à la truffe, topinambour et fleur de sel de Camargue

Saint-Jacques - Céleri et poivre de Timut

Noix de Saint-Jacques saisies, brunoise de céleri et poire, réduction de jus de coquillage au poivre de Timut

PLATS PRINCIPAUX

Bar - Salsifis et caviar

Filet de bar rôti au beurre noisette, déclinaison autour du salsifis, crémeux au Champagne et caviar

Boeuf - Champignons et romarin

Filet de boeuf poêlé, mélange de champignons, réduction au porto et romarin

PRÉ-DESSERT

Instant glacé

DESSERT

Entremet vanille

Option végétarienne possible en réservant 72h à l'avance.

NEW YEAR'S EVE MENU

CHF 190.- per person

One complimentary glass of Champagne per person

APPETIZER

STARTERS

Foie gras with truffles and fleur de sel

Duck foie gras terrine with truffles, Jerusalem artichokes, and Camargue fleur de sel

Scallops - Celery and Timut Pepper

Seared scallops, brunoise of celery and pear, reduction of scallop juice with Timut pepper

MAIN DISHES

Sea Bass - Salsify and Caviar

Roasted sea bass fillet with brown butter, served with a variety of salsify preparations, a Champagne cream, and caviar

Beef - Mushrooms and Rosemary

Pan-seared beef tenderloin, mixed mushrooms, port reduction, and rosemary

PRE-DESSERT

Frozen moment

DESSERT

Dessert course

A vegetarian option is available if you book 72 hours in advance.