



Brunch de **NOËL**

• CHF 69.-/PERS. •
le 25 décembre



Brunch de Noël

le 25 décembre
• CHF 69.-/PERS. •

Pain aux figes et noix

Brioche feuilletée

Pain de campagne aux céréales

Saumon gravlax à l'aneth,
servi sur blinis aux épinards,
avec une crème citronnée

Tartare de bœuf, mousse de pain
d'épices et roquette, nappé d'huile
d'olive et de citron

Verrine de tourteau et mangue,
assaisonnée d'une vinaigrette
légère à la vanille

Teriyaki de thon froid, avocat
et pamplemousse, avec un zeste de
citron vert et une pointe de piment

Bateau de crevettes et sauce cocktail

Panna cotta de foie gras, accompagnée
de chutney de figes et pain d'épices

(Eufs bénédicte au saumon fumé,
nappés de sauce hollandaise

Soupe crémeuse de champignons
sauvages avec une pointe de truffe

Mini-cocotte de boudin blanc,
servie avec une purée de panais

• PLATS CHAUDS •

Médaille de bœuf en croûte, sauce périgourdine

Ballotine de volaille farcie au foie gras et aux marrons,
sauce au jus de volaille

Purée de patates douces à l'orange et au gingembre

Gratin dauphinois truffé avec une touche de gruyère affiné

Légumes racines rôtis au miel et au thym

Plat cuisiné au moment par le chef

Ravioles de homard, servies avec une bisque de homard
réduite et une pointe de cognac

• DESSERTS •

Bûche de Noël au chocolat intense et praliné croquant

Tartelette aux fruits rouges et crème diplomate

Mont-Blanc revisité : meringue, crème de marrons et chantilly

Macarons assortis

Profiteroles à la noisette et chocolat noir

Île flottante au caramel beurre salé, crème anglaise vanillée

Fontaine de chocolat