

Menu de Noël

LE 24 DÉCEMBRE AU SOIR

• CHF 79.-/PERS. •

• AMUSE-BOUCHE •

• ENTRÉE •

Terrine de foie gras
aux suprêmes de clémentine et crumble de noix
*Accompagnée d'un chutney d'oignons rouges
et glace au vinaigre balsamique*

Sorbet à la pomme verte,
arrosé au prosecco et agrumes

• PLAT •

Suprême de chapon cuit à basse température,
*farcî aux morilles, raisins et épices de Noël,
jus d'échalotes confites au porto,
duchesse de pommes de terre au safran
et carottes des sables glacées au miel et au sésame*

• DESSERT •

Bûche de Noël aux châtaignes et chocolat,
émulsion de fruits des bois

Menu de
NOËL
végétarien

LE 24 DÉCEMBRE AU SOIR

• CHF 79.-/PERS. •

• AMUSE-BOUCHE •

• ENTRÉE •

Terrine de légumes multicolores
aux suprêmes de clémentine et crumble de noix
*Accompagnée d'un chutney d'oignons rouges
et glace au vinaigre balsamique*

Sorbet à la pomme verte,
arrosé au prosecco et agrumes

• PLAT •

Ballotine de courgette farcie aux morilles,
haricots de soja, raisins et épices de Noël
jus d'échalotes confites au porto
Duchesse de pomme de terre au safran
Carottes des sables glacées au miel et sésame

• DESSERT •

Bûche de Noël aux châtaignes et chocolat,
émulsion de fruits des bois