

CÉLÉBRATIONS DU RÉVEILLON DE NOËL

L'élégance marine

Coquille Saint-Jacques rôtie au beurre noisette
Topinambours en douceur, éclats de citron confit

La noblesse des océans

Homard Belle-Vue aux agrumes
Céleri croquant, jeunes pousses et vinaigrette parfumée

La gloire de la tradition

Soupe V.G.E. – hommage à Paul Bocuse
Foie gras, volaille et truffe noire sous croûte feuilletée dorée

L'intemporel des grandes maisons

Ballotine de chapon fermier, sauce Albuféra
Mousseline d'artichaut et petits légumes glacés

La signature du terroir Suisse

Sélection de fromages affinés
Aigre-doux d'abricot et pain Rugbrød toasté

La douceur des veillées d'hiver

Fantaisie de Noël
Poires aux épices et textures de chocolat en harmonie

CHF 195
par personne

Menu enfant
(moins de 12 ans)
en 3 plats à CHF 95

Hors boissons
TVA & service inclus
Servi uniquement le
24.12 au soir



UNE SOIRÉE DE FÊTE, PORTÉE PAR LA MUSIQUE
LIVE DE NOTRE PIANISTE ELISA MONTALDO





CÉLÉBRATIONS DU JOUR DE NOËL

UNE ATMOSPHÈRE DE FÊTE, PORTÉE PAR LA MUSIQUE LIVE
DE NOTRE PIANISTE ELISA MONTALDO

La signature gourmande

Foie gras de canard d'Alsace mi-cuit au torchon
Chutney d'abricots et brioche dorée

La délicatesse nordique

Cœur de saumon fumé de Norvège
Tranches épaisses et crème légère aux fines herbes

Le classique des belles tables

Véritable filet de bœuf Suisse façon Wellington,
Gratin d'Agria, courge rôtie et jus corsé

La douce tentation

Bûchette pistache et fruit de la passion,
Crème légère à la noix de coco



CHF 165 par personne

Menu enfant (moins de 12 ans) en 3 plats à CHF 95

Hors boissons TVA & service inclus

Servi uniquement le 25.12 à midi

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

PORTÉE PAR LA MUSIQUE LIVE
DE NOTRE PIANISTE **ELISA MONTALDO**

Amuse-Bouches

Foie Gras de Canard lustré aux épices
Croustillant d'oignon caramélisé en textures
Huître Gillardeau N°2 gratinée au miso et saké
Gougère farcie aux truffes noires

Saint-Jacques de Plongée & Caviar Oona Oscietra Carat

Fraîcheur de pomme verte et céleri

Queue de Homard grillée à la vanille

Onctueux de racine de persil, endives caramélisées
et bisque au Champagne

Sorbet Poire Williams

Fine eau-de-vie du Valais et nuage au Yuzu

Duo de bœuf Suisse Grand Cru

Filet grillé et épaule braisée 48 heures,
Panais rôti, pickles d'oignons rouges et jus corsé aux truffes

Sélection de fromages affinés

aigre-doux de figues et pain de seigle

Déclinaison de Pomme Granny Smith

saveurs de cardamome, croustillant avoine caramélisée

CHF 325 par personne

Incluant une coupe de Champagne Louis Roederer Brut

Menu enfant (moins de 12 ans) en 3 plats à CHF 95

Hors boissons TVA & service inclus

Servi uniquement le 31.12 au soir