

24 25

SOIR MIDI

Notre menu pour le soir du 24 & le midi du 25 décembre

Panier de crabe

Crab basket

Ballotine de foie gras à la myrte, chutney oignon griotte

Foie gras ballotine with myrtle, onion and cherry chutney

Chapon farci aux morilles, jus au macvin

Capon stuffed with morels, macvin juice

Gratin dauphinois

Gratin dauphinois

Mini légumes

Baby vegetables

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

Cheese selection

Bûchette coco exotique et son coulis chocolat

Exotic coconut Yule log with chocolate coulis

CHF 88.00 par personne

CHF 75.00 par personne (sans fromage)

(Hors boissons)

sur réservation

31

SOIR

Notre menu pour le soir du 31 décembre

Saint Sylvestre

Huitre gratinée au champagne

Oyster gratin with champagne

Saladine croustillante aux langoustines, crème corail d'oursin

Crispy saladine with langoustines, sea urchin coral cream

Foie gras poêlé et son feuilleté à la cerise

Pan-fried foie gras with cherry pastry

Mignons de veau sur nid de bolets, jus à la truffe

Mignon of veal on a nest of boletus, truffle juice

Pommes fondantes

Melting potatoes

Mini légumes

baby vegetables

Bûchette litchi framboise et son coulis

Lichi raspberry Yul log and its coulis

CHF 135.00 par personne

(Hors boissons)

sur réservation