

31 décembre 2025

Menu de la St-Sylvestre

EDEN PALACE AU LAC / CHEZ GASTON

New Year's Eve Menu

Huître gratinée, sabayon au champagne
Gratinated oyster with champagne sabayon

Carpaccio de gambero rosso, saladine exotique, vinaigrette aux 3 agrumes
Red prawn carpaccio, exotic salad, three citrus vinaigrette

Wellington de canard farci au foie gras, réduction de crème de cassis et ses greubons
Duck Wellington stuffed with foie gras, blackcurrant cream reduction and cracklings

**Mignon de veau et son ris poêlé, crème de bolets, pressé de pommes de terre
et poêlée de légumes hivernaux**

Veal tenderloin with pan-fried rice, porcini cream, potato presta and winter vegetables

Entremet mandarine au spéculos, crème caramel
Mandarin and speculoos entremet, caramel cream

CHF 139.00 par personne (hors boissons)
sur réservation



24 & 25 décembre 2025

Menu de Noël

24 décembre | 25 décembre
SOIR EVENING | MIDI LUNCH

EDEN PALACE AU LAC / CHEZ GASTON

Mini brioche au foie gras
Mini brioche with foie gras

Croustillant de Saint-Jacques et poireaux
Crispy scallops with leeks

**Suprême de chapon rôti au vin jaune, crème de morilles,
gratin dauphinois et sa poêlée de légumes hivernaux**
Roasted capon supreme with yellow wine and morel cream
Gratin dauphinois and sautéed winter vegetables

Macaron en trompe-l'œil, velours de chocolat noir, insert crémeux caramel
Dark chocolate velvet, creamy caramel filling

CHF 85.00 par personne (hors boissons)
sur réservation

