

MENU DE NOËL

DU 19 AU 25 DECEMBRE 2022

Apéritif

Cocktail de Noël

Rillette de crabe et langoustine
Vinaigrette aux fruits de la passion

Entrée

Saint-Jacques snackées,
réduction de bisque Gressin aux algues et oyster leave

Plat Principal

Filet de Bœuf Rossini
Mousseline de pommes de terre et
céleri à la truffe

ou

Filet de sole au beurre d'agrumes "Napoléon"
Risotto crémeux et butternut rôti

Dessert

Bûche pistache, myrtilles et macarons

Menu à CHF 55.-

MENU DE NOUVEL AN

DU 26 DÉCEMBRE 2022 AU 1 JANVIER 2023

Apéritif

Cocktail

Cromesquis de queue de bœuf et homard

Entrée

Escalope de foie gras,
financier aux noix, chutney de poire

Plat Principal

Feuilleté aux noix de Saint-Jacques,
jus d'étrilles
Jeunes poireaux, mousseline de rutabaga
ou

Galantine de volaille à la truffe,
réduction de raisinée
Strates de pommes de terre et panais

Dessert

Buchette aux trois chocolats
et caramel au beurre salé

Menu à CHF 55.-