

## Menu de Noël - Christmas Menu

CHF 105.-\*  
par pers / per pers

Amuse bouche

*Appetizer*

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard, gelée de mangue au piment d'Espelette, dés de mangue acidulés, brioche toastée

*Foie gras terrine, mango jelly flavored with Espelette pepper, diced mango, toasted brioche*

\*\*\*

St Jacques snackées, bouillon detox gingembre curcuma

*Pan fried scallops, detox broth with ginger and turmeric*

\*\*\*

Suprême de pintade farcie aux marrons et champignons, panais rôti et sa purée, chips de salsifis, sauce volaille à la truffe

*Guinea fowl supreme stuffed with mushrooms and chesnut, roasted and mashed parsnip, salsify crisps, poultry sauce flavored with truffle*

\*\*\*

Assortiment de fromages de chez Bruand

*Assortment of cheeses from Bruand*

\*\*\*

Entremet chocolat orange, sorbet orange sanguine

*Chocolate and orange entremet, orange sorbet*

\*hors boissons / excluding beverages

Menu servi le 24/12 au soir  
Menu served on 24/12 evening