

Menu de la Saint Sylvestre
New Year's Eve Menu

CHF 180.-*
par pers / per pers

Coupe de Champagne
Glass of Champagne

Amuse-bouche
Appetizer

Pressé de foie gras truffé, confit d'oignons rouges et pickles
Pressed foie gras with truffle, candied red onions and pickles

Langoustines snackées aux épices cajun, purée
de topinambours, chips de salsifis et caviar
*Pan fried langoustine flavored with cajun spices,
mashed Jerusalem artichoke, salsify crisps and caviar*

Filet de saumon Salma confit, pâte de citron,
chou-fleur grillé, huile d'oseille
Candied Salma salmon, lemon paste, grilled cauliflower, sorrel oil

Filet de bœuf Rossini, mini carotte rôtie et sa purée,
lamelles de truffe, sauce vin rouge
*Rossini beef fillet, roasted and mashed mini carrot,
black truffle and red wine sauce*

Brie à la truffe
Brie stuffed with truffle

Finger nougat pistache
Pistachio and nougat finger cake

Menu servi le 31 décembre au soir
Menu served on December 31 for dinner

*hors boissons / excluding beverages