



MENU NEW YEAR'S EVE

Amuse-bouche



Duck foie gras terrine with truffle



Seared scallops, beetroot and Sichuan pepper fromage blanc, caviar, beetroot and yuzu reduction



Pearl turbot, colorful vegetables, orange beurre blanc



Grilled dry-aged beef tenderloin, Jerusalem artichoke variations, truffle sauce



Pistachio and passion fruit entremet

CHF 160.- per person

*Single choice menu for all guests
VAT and service included, prices in Swiss francs*

2026

MENU DU RÉVEILLON

Amuse-bouche



Terrine de foie gras de canard à la truffe



Saint-Jacques poêlées, fromage blanc à la betterave et poivre de Sichouan, caviar, réduction betterave yuzu



Turbot nacré, légumes colorés, beurre blanc à l'orange



Filet de boeuf maturé grillé, déclinaison de topinambours, sauce truffe



Entremet pistache fruit de la passion

CHF 160.- par personne

*Choix unique de menu pour tous les clients
TVA et service inclus, nos tarifs sont en francs suisse*