

# Menu de la Saint-Jyvestre

## Amuse-Bouche

Malakoff, condiment aux noix  
crackers aux graines, fromage frais et saumon fumé  
comme un papet vaudois en tartelette croustillante

\*\*\*

Foie gras mi-cuit glacé à l'hibiscus  
chutney de fruits secs et pain aux céréales toasté

\*\*\*

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, marinère tiède de coquilles au yuzu

\*\*\*

Filet de féra du lac, beurre citronné aux œufs de poisson fumé  
et feuilles d'huîtres

\*\*\*

Grenadin de veau en basse température, jus à la fève de tonka et pistache  
pommes cocottes rôties, texture de cerfeuil tubéreux

\*\*\*

Vacherin Mont-d'Or en émulsion sur son pain perdu brioché

\*\*\*

Clémentines et kumquats, en plaisir de chocolat

\*\*\*

## Mignardises

\*\*\*

# CHF 160.--

mardi, 31 décembre 2024