

Menu de la Saint-Sylvestre

Amuse-Bouche:

Mini tartelette aux champignons et son espuma vacherin

Terrine de foie gras marbré à la truffe noire

Raviole farcie de ricotta et citron

réduction de bisque de homard

tartare de crevettes rouges et quenelle de caviar oscière

Grenadin de veau cuit en basse température

sauce bordelaise au foie gras

pommes dauphines à la truffe et légumes de saison

Vacherin Mont-d'Or servie à la cuillère et pain aux fruits

Orange et chocolat dans tous leurs états

Café et mignardises

CHF 149.--

mercredi, 31 décembre 2025