Menu de la Saint-Sylvestre

Restaurant Le Pavois

155 CHF *hors boissons*

AMUSE-BOUCHES

Macaron au foie gras

-

Gambero rosso et burrata

PREMIÈRE ENTRÉE

Cannelloni de homard,
sauce au persil et gelée de carottes

SECONDE ENTRÉE

Pressé de foie gras mi-cuit et canard confit,
chutney de saison et petite brioche

PREMIER PLAT

Grenadin et ris de veau, carotte et artichaut

SECOND PLAT

Turbot en croûte de graines de courge, jus d'arêtes,
ravioli à la courge et chips de chou kale

FROMAGE

Mont-d'Or et son pain aux fruits

DESSERT

Macarons d'hiver, calamansi et coco

Provenance – Veau : Suisse · Turbot : Espagne · Homard : Canada · Foie gras : France · Gambero rosso : Italie

Réservez votre table · +41 (0)21 804 87 87

Prix en CHF, TVA incluse