

MENU DE NOËL

Servi le 24 décembre au soir et le 25 décembre à midi et au soir

Festif de saumon en 3 façons

Cœur du saumon du fumoir enrobé d'algues nori, rillettes
et mariné Gravedlax
Crème fraîche au wasabi

Velouté de potimarron et crème au jambon croustillant

Petit feuilleté à la duxelle de champignons

Pavé de bar au beurre blanc et caviar Keta

Pommes de terre rattes à huile d'olive
Carrousel de légumes

ou

Filet de bœuf et médaillon de foie gras poêlé à la fleur de sel

Jus corsé parfumé à la truffe
Palets de pommes de terre et légumes glacés

Bûche chocolat passion sur biscuit riz soufflé

Gel à la mangue

Le Menu complet CHF 105.00

Le Menu sans potage CHF 95.00

