

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Servi le 31 décembre au soir

Médailon de foie gras aux épices hivernaux

Accompagné de chutney prune- airelle et brioche

Consommé de bœuf aromatisé à la tomate

Confetti de légumes

Queue de homard et Noix de Saint-Jacques snackées

Sauce beurre blanc anisé

Riz à la chlorophylle et légumes croquants

ou

Duo de mignon de veau et bœuf aux fines herbes et fleur de sel

Sauce morilles

Pommes Berny aux amandes

Sélection de légumes du marché

Notre choix de fromages

(Vieux gruyère AOP, Tomme de chèvre et Bleu de fribourg)

Confiture de figue

Pavlova glacée à l'ananas, framboise et crème mascarpone

Gel citron vert

Le Menu complet CHF 115.00

Avec une Flûte de Champagne Taittinger comme apéritif CHF 130.00

(sans potage ou sans fromage = -CHF 10.00)

