Menu de la Saint Sylvestre

Médaillon de foie gras aux épices hivernales

Accompagné d'une compote de pommes et d'un chutney prune-airelle Brioche

Consommé de bœuf aromatisé au porto

Confettis de légumes

Duo de filet de bar et crevettes

Sauce crémeuse au champagne et caviar Keta Risotto Carnaroli au safran Sélection de légumes du marché

OU

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

Sauce aux 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 au sorbet clémentine, framboise et crème mascarpone Gel Mangue

Le Menu complet

Avec une flûte de Champagne Taittinger en apéritif
(sans potage ou sans fromage : -CHF 10.00)

CHF 115.00 CHF 130.00



