



Menu du Réveillon de Noël

Mardi 24 décembre 2019

CHF 125.- par personne

Tatin de foie gras de canard grillé, balsamique de pomme Suisse

Grilled duck foie gras tatin-style, Swiss apple balsamic

Saint-Jacques d'Erquy snackées, endives braisées et pamplemousse

Pan-seared scallops from Erquy, braised chicory and grapefruit

Chapon rôti à la broche, poêlée de légumes, mousseline de pomme de terre truffée

Spit-roasted capon, pan-sautéed vegetables, truffled mash potatoes

Bûches de Noël

Christmas Yule-log