

RÉVEILLON DE NOËL

Pressé de foie gras de canard au pain d'épices, gelée au vin chaud et chutney de pruneaux à l'Armagnac

Médaillon de lotte rôti, patate douce au lait de coco, émulsion curry rouge-combawa

Poitrine de chapon farcie, boudin blanc à la truffe noire, gnocchi à la courge, réduction d'une périgourdine

Bûche de Noël aux marrons glacés et agrumes

VÉGÉTARIEN

Poireau et truffe noire, œuf mimosa, crémeux de parmesan

Déclinaison de céleri boule, pomme Granny Smith et vinaigrette à l'anis vert

Potimarron grillé au miel, gnocchi à la courge, copeaux de tomme de brebis et émulsion sauge

CHF 160.-



CHRISTMAS EVE

Pressed duck foie gras with gingerbread, mulled wine jelly and prune chutney with Armagnac

Roasted monkfish medallion, batata in coconut milk, red curry-combawa emulsion

Stuffed capon breast, white pudding with black truffle, squash gnocchi, périgourdine sauce

Chestnut and citrus fruits Christmas yule log

VEGETARIAN

Leek and black truffle, deviled egg, parmesan cream

Celeriac variation, Granny Smith apple and green anise vinaigrette

Honey-grilled pumpkin, squash gnocchi, sheep's cheese shavings and sage emulsion