



MENU NOUVEL AN

New year's eve menu

489 CHF

POUR COMMENCER

Les malakoff à la truffe noire
Malakoff with black truffle



Velours de topinambour à la truffe noire, sarrasin toasté
Jerusalem artichoke velvet with black truffle and toasted buckwheat

LE CAVIAR IMPÉRIAL ET LA LANGOUSTINE

en duo gourmand, surprise d'avocat aux agrumes, émulsion coraillée
Imperial caviar and langoustine in a tasty duo, avocado surprise with citrus fruit and coral emulsion

LA TRUFFE NOIRE

en fine brouillade, raviolis mittonés au gruyère AOP
Black truffle in scramble eggs, ravioli with Gruyère AOP

LE BAR SAUVAGE

confit aux épices de Noël, artichaut farci, Tio Pepe, maniguette
Wild sea bass confit with Christmas spices, stuffed artichoke, Tio Pepe, maniguette pepper

LE BOEUF BLACK ANGUS BERNOIS

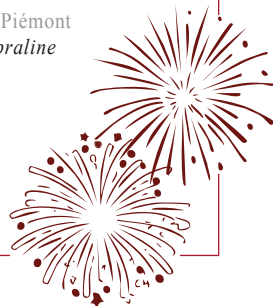
la noix d'entrecôte rotie au poivre de Malabar, fine tartelette au foie gras "soubise", salade d'herbes
Striploin Black Angus roasted with Malabar pepper, onion and foie gras tartlet, herb salad

LA MANGUE

rafraîchie au citron vert, mousse légère à la noix de coco
Mango refreshed with lime, light coconut mousse

LA BUCHE DE NOËL

biscuit chocolat, caramel à la fleur de sel, praliné aux noisettes du Piémont
Chocolate biscuit, caramel with fleur de sel, Piedmont hazelnut praline



 Sans Gluten / *Gluten Free*  Végétarien / *Vegetarian*

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / *All prices are in Swiss Francs, including service and VAT*
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / *Please inform us of any food allergies*

Provenance des poissons et des viandes : Caviar (), Bar (), Bœuf (), Foie gras ()
Origin of fish and meats: Caviar (), Bass (), Beef (), Foie gras ()