



## LE JARDINIER

199

### MENU DU RÉVEILLON DE NOËL | CHRISTMAS EVE MENU

- ⑤ PRESSÉ FOIE GRAS-VOLAILLE, CÉLERI, ORANGE, FRUITS ROUGES  
*Foie gras and Swiss poultry, in a gourmet terrine, celery, orange, red fruits*
- ✓ ⑤ TRUFFE NOIRE, CHÂTAIGNES, CARDAMOME, CRÈME DE GRUYÈRE  
*Black truffle, chestnuts, cardamom, Gruyère cream*
- ⑤ NOIX DE SAINT-JACQUES, TOPINAMBOUR, POIREAU, PETITE ARVINE  
*Scallops, Jerusalem artichoke, leek, Petite Arvine*
- ⑤ FILET DE BOEUF, ROYALE DE CHAMPIGNONS, POMMES RATTES  
*Swiss beef fillet, mushroom royale, fingerling potatoes*
- ✓ LA BOULE DE NOËL : VANILLE, POIRE, TONKA, CHOCOLAT NOIR  
*The Christmas ball: vanilla, pear, tonka bean, dark chocolate*



TOUS NOS PRIX SONT EN FRANC SUISSE, SERVICE ET TVA COMPRIS / ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS, INCLUDING SERVICE AND VAT

Provenance des poissons et des viandes : Foie gras (FR), Boeuf (CH), Sandre (CH | EU), Saumon (SC)

Origin of fish and meats: Beef (CH), Foie gras (FR), Zander (CH | EU), Salmon (SC)

Origin of fish and meats: Bass (FR), Beef (CH), Foie gras (FR) MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE / PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES