



MENU DU REVEILLON DE NOËL

Christmas eve menu

299 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 ③

sur un carpaccio de noix de saint-jacques aux appétits, condiment citron jaune
Imperial caviar on a carpaccio of scallops with a yellow lemon condiment

LA TRUFFE NOIRE ✓

en fin copeaux, raviolis à la farine de châtaigne, brume végétale
Black truffle fine shavings, chestnut flour ravioli, vegetable foam

LE TURBOT DE LIGNE ③

grillé, salsifis mittonés à la truffe noire, sabayon coraillé
Line-caught turbot grilled, simmered salsify with black truffle, coral sabayon

LE CANARD DE CHALLANS ③

en déclinaison gourmande aux épices de Noël, condiments poire et vin rouge, pastorale
Challans duck with Christmas spices, pear and red wine condiments, herb salad

LE LITCHI ✓

crémeux au thé jasmin, sorbet litchi-champagne, éclats de meringue
Creamy jasmine tea, lychee-champagne sorbet, meringue sprinkles

L'EXOTIQUE ✓

dans l'esprit d'un cheesecake, croustillant pistache, mousse passion-gingembre
In Cheesecake style, pistachio crisp, passion-ginger mousse



③ 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 (), Turbot (), Canard ()
Origin of fish and meats: Caviar (), Turbot (), Duck ()