Samedis soirs 24 & 31 Décembre 2022 2 propositions

Soirées de Gala au Restaurant avec Musique Live

ou

sur réservation places limitées

Plateaux de fruits de mer au

Bar sur place ou

à l'emporter (sur demande 24h à l'avance)







LE RÉVEILLON 24.12.22 avec DUO MUSICAL

Les mises en bouche

Huître marinée au citron caviar, Crème prise de foie gras aux cèpes Tartelette de crabe au guacamole

Le Saumon

Fumé maison en carpaccio, condiment mimosa et caviar rouge

La Saint-Jacques

Rôtie en viennoise de noix, coulis de carottes à l'orange ****

Le Citron

Sorbet à la Vodka

La Poularde de Bresse

Suprême poché aux truffes, sauce Albufera, légumes d'hiver en pot-au-feu nourris de foie gras

Le Brie de Meaux

Farci au mascarpone et noix ****

Le Marron

Bûche traditionnelle, glace au pain d'épices ****

Les Mignardises & sa Coupette

Truffes chocolat au rhum, Pâtes de fruits exotiques

CHF 149.- par pers.

Accord mets & vins CHF 219.- par pers.

31.12.22 LA ST SYLVESTRE avec MUSIQUE LIVE

Les mises en bouche

Crémeux au parfum de truffe d'Alba Croque au beurre de truffe Brouillade d'œuf aux truffes

Le Foie gras

Terrine mi-cuite aux copeaux de Tuber Mélanosporum, chutney de poires ****

La Sole

Filets en gougeonnette pochés aux algues, risotto à la truffe, émulsion aux cèpes ****

Le Champagne

Sorbet au Gosset Rosé et pamplemousse ****

Le Homard & Le Bœuf

Façon Wellington, sauce salmis, purée de panais au beurre fumé, tatin d'endives braisées à la truffe

Le Brie de Meaux

Farci au mascarpone et truffe

L'Orange

Entremet Choc'agrumes, glace amandes ****

Les Mignardises & sa Coupette

Truffes chocolat au whisky, Pâtes de fruits ananas

CHF 209.- par pers.

Accord mets & vins CHF 300.- par pers.