



Menu du Nouvel An



Velouté de moules de Brest et cromesquis
Brest mussels velouté and cromesquis

Crudo de saumon bio, condiment basilic et graines de moutarde
Organic salmon crudo with basil and mustard seeds

Saint-Jacques à la moelle et cèpes
Réduction de Barolo et courge rôtie
Scallops with ceps and marrow
Barolo reduction and roasted squash

Granité au Champagne et pamplemousse
Champagne and grapefruit granita

Filet de bœuf Rossini, pommes Boulangère de Ricardo
Carottes et oignons rôtis
Rossini beef fillet, Boulangère potatoes from Ricardo
With roasted carrots and onions

Suprême de chocolat Manjari et caramel coulant à la cacahuète
Sorbet banane et fruit de la passion
Manjari chocolate cream and soft caramel with peanuts
Banana and passion fruit sherbet

Sélection de douceurs de notre Chef pâtissier
Selection of sweets from our pastry Chef

CHF 230.-

