

Menu Reveillon de Noël

Tataki de saumon, gelée de concombre et yuzu
Salmon Tataki with cucumber and yuzu jelly

Foie gras poêlé, marmelade d'orange
Jus à l'arabica et brioche feuilletée
Pan-seared foie gras with orange jam
Arabica juice and crispy brioche

Raviole noire, langoustine
Émulsion à l'anis et pourpier
Crayfish in black ravioli
Seasoned with anise and purslane emulsion

Veau fermier, jus tranché
Pommes Maxime et légumes racines confits au miel
Free range veal with juice
Maxime potatoes and honey-glazed root vegetables

Bûche Mont-Blanc
Craquant Gianduja et mangue au Szechuan
Mont-Blanc Christmas log
Gianduja crisp and Szechuan mango

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

CHF 135.-

