

MENU DU NOUVEL AN

Verre de Mousseux

\*\*\*

Caviar, double crème et blinis

\*\*\*

Espuma de filet de perche frais, brunoise de légumes au fenouil sauvage

\*\*\*

Mosaïque de foie gras, fondant au Grand Marnier, cardamome verte et pistaches

Pain brioche maison aux betteraves et à la noisette

\*\*\*

Cappellacci maison à la ricotta, truffe blanche, parmesan 24 mois et noix

\*\*\*

Gigot d'agneau, petits légumes rôtis, olives et purée de carottes caramélisées

\*\*\*

Panettone, ganache mascarpone et chocolat, framboises

CHF 210.-



MENU VEGETARIEN

Verre de Mousseux

\*\*\*

Caviar végétarien, lait de soja, crème et blinis

\*\*\*

Espuma de safran et violette aux légumes frais, dés de fenouil sauvage

\*\*\*

Mosaïque de Topinampour, fondant au Grand Marnier, cardamome verte et pistaches

Brioche maison aux betteraves et noisettes

\*\*\*

Cappellacci maison, ricotta de tofu à la truffe blanche, parmesan 24 mois et noix de Grenoble

\*\*\*

Céleri rave cuit au sel, petits légumes rôtis, olives et purée de carottes caramélisées

\*\*\*

Panettone, ganache mascarpone et chocolat, framboises

CHF 165.-

