

SOIR/DINNER 24
MIDI/LUNCH 25

Noël/Christmas

Notre menu pour le soir/dinner du 24 décembre
et le midi/lunch du 25 décembre

Amuse-bouche

Amuse-bouche

Terrine de foie gras sur son lit de salade, chutney d'oignons rouges

Foie gras terrine with salad, red onion chutney

Suprême de chapon fermier, sauce aux morilles

Farmhouse capon supreme with morel mushroom sauce

ou/or

Filet de bar, sauce méditerranéenne

Bass fillet with mediterranean sauce

Pommes de terre grenailles rôties

Roasted potatoes

Mélimélo de légumes

Meli Melo of vegetables

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

Cheese selection

Bûche de Noël

Christmas log

CHF 82.00 par personne

CHF 69.00 par personne (sans fromage)

(Hors boissons)

sur réservation

SOIR/DINNER 31
AVEC ANIMATION MUSICALE

Saint Sylvestre

Notre menu pour le soir/dinner du 31 décembre

Coupe de champagne & mise en bouche

Glass of champagne & mise en bouche

Cheesecake au saumon fumé

Smoked salmon cheesecake

Gambas et noix de saint jacques sur lit de poireaux

Prawns and scallops on leeks

Timballe de riz - Rice

Sorbet de pommes calvados

Calvados apple sorbet

Filet de bœuf rôti façon Rossini

Roasted beef fillet Rossini style

Gratin de pommes de terre

Potato gratin

Assortiment de légumes tournés

Assorted of turned vegetables

Délice crémeux aux framboises

Creamy raspberry delight

Mignardises

Mignardises

CHF145.00 par personne

(Hors boissons)

sur réservation