



MENUNEWYEAR 2019



1ère Entrée

Tempura de queues de langoustines, sauce maison

2ème Entrée

Gratiné de St Jacques rôti dans son beurre de corail

3ème Entrée

Foie gras pôelé à la noisette sur toast de pain d'épices, chutney de figues et salade folle

Trou Normand

Sorbet Limoncello aux raisinets

Plat

Pavé de Bar de ligne basse température, oignons rouges en brumoise déglacée, pommes safran

ou

Chateaubriand cuisson lente, sauce morilles, pommes fourchette aux pignons de pin et bouquet de légumes

Assiette de fromages

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs, confiture aux cerises noires

Dessert

Glace Fio di latte, mousse capuccino et sauce chocolat

Pâtes aux lentilles à 1h30!

Option Forfait Boissons à CHF 36.-

Un verre de vin par met et une coupe de champagne à minuit

Prix par personne adulte: CHF 129.-

Offres spéciales New Year

Moët & Chandon brut Impérial 75cl CHF 80.-

Dom Pérignon 75cl CHF 250.-