



Menu du Nouvel An

Amuse-bouche*
(Macaron au saumon et citron à la crème fraîche maison) ⁶⁻⁹

Queue de homard et sa bisque,
tartelette de Topinambour et os à moelle ²⁻⁶⁻⁹

Tartare de crevettes, orange sanguine,
vinaigrette au corail et huile d'aneth ⁹

Terrine de foie gras de canard et lapin et son chutney

Granité au champagne

Filet de Sandre aux agrumes, fenouil, moules, crème et huile d'aneth ²⁻⁶⁻⁹

Filet de bœuf, truffe râpée, purée de céleri,
épinards en branche et champignons ⁶⁻⁸

Monte Cristo au chocolat et framboise ¹⁻⁶

Menus à CHF 150.- sur réservation au 024 424 64 64
Notre sommelier vous propose son accord mets et vins : CHF 70.- en supplément

*viande, crustacés, légumes

Provenance:

CREVETTES, Canada – FOIE GRAS, France + Hongrie – LAPIN, BŒUF, Suisse – SANDRE, Estonie – MOULES, France
Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 6 lactose, 8 céleri, 9 poisson