



Gala de Réveillon

New Year's Eve Gala Dinner

Avec Ilhem Khodja et ses musiciens, DJ et feux d'artifice privés
With Ilhem Khodja and her live band, DJ and private fireworks

Amuse-bouches

Daikon et carotte en vinaigrette – Croquette de crabe – Champignons japonais au radis blanc
Ballotine de poulet à la japonaise – Calamar à l'oursin

Daikon and carrot in vinaigrette – Crab croquette – Japanese mushrooms with white radish
Chicken ballotine Japanese style – Squid with sea urchin

Carpaccio de bar, caviar
Seabass carpaccio, caviar

Foie gras poêlé, daikon façon pot-au-feu
Fried foie gras, daikon and vegetables in pot-au-feu style

Langoustine au beurre d'algue
Langoustine with seaweed butter sauce

Boeuf Wagyu grillé, poivre au yuzu, sel au citron, soja à l'ail
Grilled Wagyu beef, yuzu flavoured pepper, lemon salt, soja with garlic

Assortiment de sushi fusion du Maître Sushi, soupe miso
Selection of fusion sushi by the Sushi Master, miso soup

Sorbet citron, citron vert, basilique cristallisé, vodka dorée
Lemon sorbet, lime, crystallized basil, golden vodka

Sphère mystérieuse concoctée par notre Chef Pâtissier
Mysterious sphere by our Pastry Chef

Mignardises
Petits fours

CHF 650.- par personne, CHF 200.- pour les enfants de 4 à 12 ans
CHF 650.- per person, CHF 200.- for children from 4 to 12 years of age

31 décembre 2017 – Apéritif au Champagne à 19h – Dîner de gala à 20h
31st December 2017 – Champagne Cocktail at 19:00 – Gala Dinner at 20:00

En cas d'allergies ou intolérances, ce menu peut volontiers être adapté
In case of allergies or intolerances, we are happy to adapt this menu for you