



DÎNER DE GALA DE LA SAINT-SYLVESTRE

20h00

APÉRITIF AU CHAMPAGNE
CHAMPAGNE RECEPTION

20h30

REPAS EXQUIS DE SEPT PLATS
EXQUISITE SEVEN-COURSE MEAL

Minuit

SPECTACLE DE FEUX D'ARTIFICE PRIVÉ
PUIS ENCHAÎNEZ QUELQUES PAS DE DANSE
PRIVATE FIREWORKS SHOW & DANCING

Musique festive live accompagnera nos hôtes
dans les premières heures de la nouvelle année.
Festive live music will accompany our guests into the New Year.

Tenue élégante de rigueur.
Elegant evening attire required.

CHF 650.- par adulte / per adult
CHF 200.- par enfant de 4 à 12 ans / per child aged 4 to 12 years

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

NEW YEAR'S EVE MENU

Amuse-bouche

Amuse-bouche

Carpaccio de Saint Jacques fraîche,
condiments aux agrumes, caviar
Fresh scallop carpaccio, citrus condiments, caviar

Saint Pierre truffé en feuille de vigne, courge,
beurre blanc au sumac et coulis de persil
John Dory truffled in vine leaf, squash,
beurre blanc with sumac and parsley coulis

Risotto Acquerello, homard flambé au Cognac
Risotto Acquerello, lobster flambéed with Cognac

Fraîcheur de pomme verte, estragon, Raki
Green apple sorbet, tarragon, Raki

Filet mignon de veau suisse, sauce suprême foie gras et truffe,
poires et salsifis rôtis aux épices du Levant
Swiss veal filet mignon, foie gras and truffle supreme sauce,
roasted pears and salsify with Levantine spices

Vieux Gruyère suisse, salade fraîcheur
Aged Swiss Gruyère, fresh salad

Douceur d'agrumes, thé Earl Grey et chocolat au lait
Sweet delicacy of citrus fruits, Earl Grey tea and milk chocolate

Mignardises

Petits fours

En cas d'allergies ou intolérances, ce menu peut volontiers être adapté.

Des plats végétariens peuvent être préparés sur demande.

In case of allergies or intolerances, we are happy to adapt this menu for you.

Vegetarian dishes can be prepared upon request.