



DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

CHRISTMAS EVE DINNER

24.12.2024

La soirée sera accompagnée de musique festive live de la talentueuse chanteuse italienne Rosita
The evening will be accompanied by live singing of the talented Italian singer Rosita

CHF 160.- par adulte / CHF 80.- par enfant (de 4 à 12 ans)
CHF 160.- per adult / CHF 80.- per child (from 4 to 12 years)





MENU

Beignet farci à la courge, truffe noire, mayonnaise aux épices
Squash stuffed beignet, black truffle, mayonnaise with spices



Gravlax de saumon maison à l'aneth, crème de raifort,
gaufre de pomme de terre aux herbes
House-cured salmon gravlax with dill, horseradish cream,
potato waffle with herbs



Cœur de filet de cabillaud, beurre blanc au dashi, condiments aux agrumes
Cod loin, dashi beurre blanc, citrus fruit condiments



Suprême de chapon basse température, carottes fane glacées à l'orange,
mille-feuille de céleri truffé, jus de volaille
Slow-cooked capon supreme, orange glazed baby carrots,
truffled celery mille-feuille, poultry jus



Granité miel - pain d'épices, sorbet pamplemousse
Honey - gingerbread granita, grapefruit sorbet



Bûche de Noël
Yule log



Mignardises
Petits fours

En cas d'allergies ou intolérances, ce menu peut volontiers être adapté.
Des plats végétariens ou végans peuvent être préparés sur demande.

In case of allergies or intolerances, we are happy to adapt this menu for you.
Vegetarian or vegan dishes can be prepared upon request.

