



DÎNER DE GALA DE LA SAINT-SYLVESTRE NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

31.12.2024

JAMES BOND 007^F

20h00 APÉRITIF AU CHAMPAGNE
CHAMPAGNE RECEPTION

20h30 DÎNER FESTIF EXQUIS
EXQUISITE FESTIVE DINNER

Minuit FEU D'ARTIFICE PRIVÉ ET DANSE
PRIVATE FIREWORKS SHOW & DANCING

Musique festive live de la talentueuse chanteuse
italienne Rosita et des musiciens
Festive live singing by the talented Italian singer
Rosita & the musicians

Tenue élégante de rigueur
Elegant evening attire required

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



MENU

Crème de poireaux fumés, œufs de saumon, fine feuille de brick croustillante
Cream of smoked leek, salmon roe, crispy filo pastry



Carpaccio de gambero rosso, segments d'agrumes,
crème de burrata et huile de basilic
Gambero Rosso carpaccio, citrus fruit,
burrata cream with basil oil



Assortiment de la mer :
Ceviche de daurade au sumac | Sashimi de thon gras et sérieole
Couteaux de mer en salade | Caviar Oscietre de la maison Petrossian
Selection from the sea:
Sea bream ceviche with sumac | Fatty tuna and amberjack sashimi
Razor clam salad | Ossetra caviar from Petrossian



Ravioli de confit d'agneau, foie gras poêlé, jus d'agneau au citron
Ravioli of lamb confit, pan-seared foie gras, citrus-infused lamb jus



Granité rhum - agastache, sorbet ananas
Rum - agastache granita, pineapple sorbet



Entrecôte de bœuf wagyu japonais A5, cèpe poêlé,
purée de patates douces, jus à la coriandre, condiments yuzukosho
Japanese A5 wagyu beef sirloin steak, pan-seared porcini mushroom,
sweet potato purée, coriander jus, yuzukosho condiments



Bûche de chèvre cendrée sur toast de pain aux fruits secs,
gorgonzola à la cuillère sur sablé au fenouil
Bûche de chèvre cendrée on toasted dried fruit bread,
scooped gorgonzola on fennel shortbread



Mousse à la vanille bleue de La Réunion,
croustillant aux noix, caramel à l'ouzo
Mousse of blue vanilla from La Réunion,
nuts crisp, Ouzo caramel



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.*