



Christmas Eve RÉVEILLON DE NOËL



24.12.2025

UN MENU RAFFINÉ, UNE SOIRÉE JOYEUSE,
ACCOMPAGNÉE DE MUSIQUE LIVE DE ROSITA.

*A REFINED MENU, A JOYFUL EVENING,
ACCOMPANIED BY LIVE MUSIC BY ROSITA.*

CHF 180.- par adulte | CHF 90.- par enfant (4 à 12 ans).

Menu

FOIE GRAS DE CANARD | PAIN D'ÉPICE | POIRE
DUCK FOIE GRAS | GINGERBREAD | PEAR

GRAVLAX DE SAUMON | CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL | PANE CARASAU
SALMON GRAVLAX | OSSETRA TSAR IMPÉRIAL CAVIAR | PANE CARASAU

TURBOT SNACKÉ | ERYNGII | JUS PERLÉ
PAN-SEARED TURBOT | ERYNGII | PEARL JUS

FILET MIGNON DE VEAU SUISSE | MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE
TRUFFE | PANAI | POIVRE DE SICHUAN
*SWISS VEAL TENDERLOIN | POTATO MILLE-FEUILLE
TRUFFLE | PARSNIP | SICHUAN PEPPER*

GRANITÉ AUX AGRUMES | SORBET CHOCOLAT - PAIN D'ÉPICE
CITRUS FRUIT GRANITA | CHOCOLATE - GINGERBREAD SORBET

BÛCHE DE NOËL
YULE LOG

MIGNARDISES
PETITS FOURS

JOYEUX NÖEL
Merry Christmas



Menu Végétarien

BEIGNET DE COURGE | AGRUMES | TRUFFE
SQUASH FRITTER | CITRUS FRUIT | TRUFFLE

TARTELETTE DE CAROTTE CONFITE | CUMIN
CONFIT CARROT TARTLET | CUMIN

ŒUF PARFAIT | CHAMPIGNONS JAPONAIS | MARRON
PERFECT EGG | JAPANESE MUSHROOMS | CHESTNUT

AGNOLOTTI RICOTTA - ÉPINARDS | CITRON | BOUILLON
RICOTTA - SPINACH AGNOLOTTI | LEMON | BROTH

GRANITÉ AUX AGRUMES | SORBET CHOCOLAT - PAIN D'ÉPICE
CITRUS FRUIT GRANITA | CHOCOLATE - GINGERBREAD SORBET

BÛCHE DE NOËL
YULE LOG

MIGNARDISES
PETITS FOURS

JOYEUX NÖEL
Merry Christmas

