



MENU DE NOËL

Christmas menu

249 CHF

POUR COMMENCER

les malakoff à la truffe noire

Malakoff with black truffle



velours de topinambour à la truffe noire, sarrasin toasté

Jerusalem artichoke velvet with black truffle and toasted buckwheat

LE CAVIAR IMPÉRIAL

sur un carpaccio de noix de saint-jacques aux appétits, condiment citron jaune

Imperial caviar on a carpaccio of scallops with a yellow lemon condiment

LE TURBOT DE LIGNE

grillé, salsifis mittonés à la truffe noire, sabayon coraillé

Line-caught turbot grilled, simmered salsify with black truffle, coral sabayon

LE CANARD DE CHALLANS

en déclinaison gourmande aux épices de Noël, condiments poire et vin rouge, pastorale

Challans duck with Christmas spices, pear and red wine condiments, herb salad

LE LITCHI

crémeux au thé jasmin, sorbet litchi-champagne, éclats de meringue

Creamy jasmine tea, lychee-champagne sorbet, meringue sprinkles

L'EXOTIQUE

dans l'esprit d'un cheesecake, croustillant pistache, mousse passion-gingembre

In Cheesecake style, pistachio crisp, passion-ginger mousse



 Sans Gluten / *Gluten Free*  Végétarien / *Vegetarian*

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / *All prices are in Swiss Francs, including service and VAT*
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / *Please inform us of any food allergies*

Provenance des poissons et des viandes : Caviar (), Turbot (), Canard ()
Origin of fish and meats: Caviar (), Turbot (), Duck ()