



## LE JARDINIER

299

MENU DU NOUVEL AN | NEW YEAR'S EVE MENU

- ④ CAVIAR, SAUMON EN TARTARE, SHISO VERT, WASABI  
*Caviar, salmon tartare, green shiso, wasabi*
- ✓ TRUFFE NOIRE, CHÂTAIGNES, CARDAMOME, CRÈME DE GRUYÈRE  
*Black truffle, chestnuts, cardamom, Gruyère cream*
- ④ NOIX DE SAINT-JACQUES, TOPINAMBOUR, POIREAU, PETITE ARVINE  
*Scallops, Jerusalem artichoke, leek, Petite Arvine*
- ④ FILET DE BOEUF, ROYALE DE CHAMPIGNONS, POMMES RATTES, TRUFFE NOIRE  
*Swiss beef fillet, mushroom royale, fingerling potatoe, black truffle*
- ✓ LA MERINGUE CRÈME : MANGUE, PASSION, SORBET EXOTIQUE  
*Swiss meringue, mango, passion fruit, exotic sorbet*



TOUS NOS PRIX SONT EN FRANC SUISSE, SERVICE ET TVA COMPRIS / ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS, INCLUDING SERVICE AND VAT

Provenance des poissons et des viandes : Foie gras (FR), Boeuf (CH), Sandre (CH | EU), Saumon (SC)

Origin of fishes and meats: Beef (CH), Foie gras (FR), Zander (CH | EU), Salmon (SC)

MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE / PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES