



Menu du réveillon de Noël  
Christmas Eve Menu

**Amuse-bouche**



**Foie gras de canard pané à la pistache**  
**Gelée de chasselas et vanille**  
*Duck foie gras breaded with pistachio*  
*Chasselas wine and vanilla jelly*



**Aspic de légumes et langoustines aux herbes, émulsion de homard**  
*Vegetables and langoustine aspic with herbs, lobster emulsion*



**Granité au litchi**  
*Lychee granite*



**Pavé de mérrou poché au bouillon fumé**  
**Purée de chou rouge et bouchon de pomme de terre**  
*Grouper steak poached in a smoked broth*  
*Red cabbage purée and potatoes*



**Suprême de chapon à la truffe noire, dôme de cardons sautés**  
*Capon supreme with black truffle, pan fried cardoons*



**Stilton au vieux porto**  
*Old port stilton*



**Bûche de Noël**  
*Christmas yule log*

**CHF 170.- par personne / CHF 170.- per person**  
**CHF 120.- par enfant jusqu'à 12 ans / CHF 120.- per child up to 12 years old**

