



## Réveillon de la Saint Sylvestre / *New Year's Eve*

### Amuse-bouche



**Billes de foie gélifiées au porto, pain brioché maison**  
*Duck foie gras with port wine jelly and homemade brioche bread*



**Saint-Jacques rôties et boudin noir, déclinaison de pomme verte**  
*Roasted scallops and black pudding, variation of green apple*



**Granité au champagne**  
*Champagne granite*



**Filet de rouget farci aux coquillages, cerfeuil tubéreux et chou rouge**  
*Red mullet fillet stuffed with shellfish, tuberous chervil and red cabbage*



**Poitrine de pigeon laquée au miel et pain d'épices**  
**Confit de cuisse, mousse de châtaigne et salsifis**  
*Glazed pigeon breast with honey and gingerbread*  
*Confit leg, chestnut and salsify*



**Brie de Meaux à la truffe noire**  
*Brie de Meaux with black truffle*



**Siphon yaourt-gingembre et son sorbet kiwi**  
*Yogurt and ginger mousse with a kiwi sorbet*



**Tentation chocolat, glace vanille de Madagascar et sauce caramel fleur de sel**  
*Chocolate temptation, vanilla ice cream et salted caramel sauce*

**Le menu : CHF 280.- CHF / The menu : CHF 280.-**  
**Le menu enfant jusqu'à 12 ans : CHF 150.- / Child menu up to 12 years old CHF 150.-**

