



MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

CHRISTMAS EVE DINNER



Patience du Cheffe

Chef Patience



Mousse de céleris boule, jeunes pousses et légumes

Celeri foam, young shoots & vegetables

Tortellinis de légumes d'hiver, sauce à la truffe noire

Winter vegetables tortellinis, black truffle sauce



Féra du Léman rôtie, tartare de chou-fleur et sauce à l'orange

Roasted whitefish from Léman, cauliflower tartar & orange sauce

Pintade suisse, sauce Albufera, pommes Darphin, artichaut violet et marrons glacés

Swiss guinea fowl, Albufera sauce, Darphin potatoes, purple artichoke & chestnuts

Brillat-savarin, pain aux fruits secs, jus de pomme artisanal aux saveurs de Noël

Brillat-savarin, dry fruits bread, artisanal apple juice with Christmas flavours




Finger de poire conférence et marrons du Piémont

Pear conférence biscuit & chestnuts from Piemont

Mignardises

Delicacies



Menu hors boissons
Menu without beverages

