

DÎNER DE LA NOUVELLE ANNÉE

NEW YEAR'S DINNER

Cocktail de Bienvenue 19h

Truite de Moiry fumée, crème au raifort sur blinis
Smoked trout from Moiry, Raifort cream & blinis

Velouté parmentier
Parmentier velouté

Noix de St-jacques marinée et chou-fleur
Marinated scallops & cauliflower

Biseau de langoustine rôtie sur son lit de salades
Roasted langoustine on salad

Foie gras poêlé et brioche
Pan fried duck foie gras & brioche

Menu 20h30

Tartare de daurade aux Fines de Claire, caviar Oscietre et pousses de saladin
Seabream tartar with Fine de Claire, caviar & mesclun salad

Risotto Carnaroli à la truffe noire du Périgord
Carnaroli risotto with black truffle from Périgord

Filet de veau suisse, mousseline de pommes de terre et jardin de légumes,
Sauce au vin rouge du Lavaux
Swiss veal filet, potatoes mousseline & vegetables garden, red wine sauce

Vacherin Mont d'or chaud et dés de pommes de terre
Mont d'Or & potatoes

Sphère de mousse aux fruits exotiques et cœur onctueux au chocolat Guanaja
Exotic fruits foam sphere, smooth Guanaja chocolate

Mignardises
Delicacies

Ce menu comprend accord mets et vins, hors minérales et cafés

This menu includes food & wine pairing, excluding water & coffee