

# *Dîner du réveillon de Noël*



## *Amuse-bouche*

*Tartare de langoustine, gelée de coing et airelles*

## *Entrée*

*Turbot de Méditerranée, purée de panais à l'orange  
sauce vin rouge du Lavaux*

## *Entre deux*

*Ravioli de topinambour à la réglisse, girolles et lard tessinois*

## *Plat*

*Dinde en deux cuissons, trilogie de choux-fleurs et  
gnocchis maison aux noisettes du Piémont*

## *Fromage*

*Brillat - Savarin truffé, pain aux fruits*

## *Dessert*

*Mousse légère au yaourt, crémeux marron  
et mandarine à la vanille*

## *Mignardises*

*Chf. - 225 / personne, avec accord mets & vins, hors minérales & cafés*