



MENU DU NOUVEL AN

68€ / personne

COUPE DE CHAMPAGNE

ENTRÉES *au choix*

Ballotine de truite gravlax & herbes fraîches

Mousse légère au citron vert, pickles de légumes croquants

Pâté en croûte de volaille aux pistaches

Condiment maison & salade de jeunes pousses

Œuf parfait

Crèmeux de panais, écume de parmesan & crumble noisette

PLATS *au choix*

Suprême de volaille fermière

Jus court, purée de pommes de terre fumées & légumes glacés au beurre noisette

Pavé de bar rôti

Sabayon au vin blanc, écrasé de topinambour & chips de salsifis

Risotto crémeux au vieux parmesan & tartufata

Truile croustillante de parmesan

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT +10€

Fromages affinés, mesclun, condiment maison

DESSERTS *au choix*

Mille-feuille au Chocolat Grand Cru

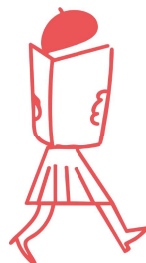
Feuilletage caramélisé & crème légère cacao

Baba au Rhum

Chantilly mascarpone – vanille, zestes d'agrumes confits

Panna Cotta au safran & miel

Poire pochée au vin blanc & crumble d'amandes





NEW YEAR'S EVE MENU

68€ / person

GLASS OF CHAMPAGNE

STARTERS *Choice of one*

Trout gravlax ballotine & fresh herbs

Light lime mousse, crunchy pickled vegetables

Pistachio chicken pâté en croûte

House-made condiment & young leaf salad

Perfect egg

Parsnip cream, Parmesan foam & hazelnut crumble

MAIN COURSES *Choice of one*

Supreme of free-range chicken

Short jus, smoked potato purée & butter-glazed vegetables

Roasted sea bass fillet

White wine sabayon, mashed Jerusalem artichoke & salsify chips

Creamy risotto with aged parmesan & tartufata

Crispy parmesan tuile

CHEESE PLATE OF THE MOMENT *+10€*

Aged cheeses, mesclun salad, house-made condiment

DESSERTS *Choice of one*

Grand cru chocolate mille-feuille

Caramelized puff pastry & light cocoa cream

Rum baba

Mascarpone-vanilla whipped cream, candied citrus zest

Saffron & honey panna cotta

White wine poached pear & almond crumble

