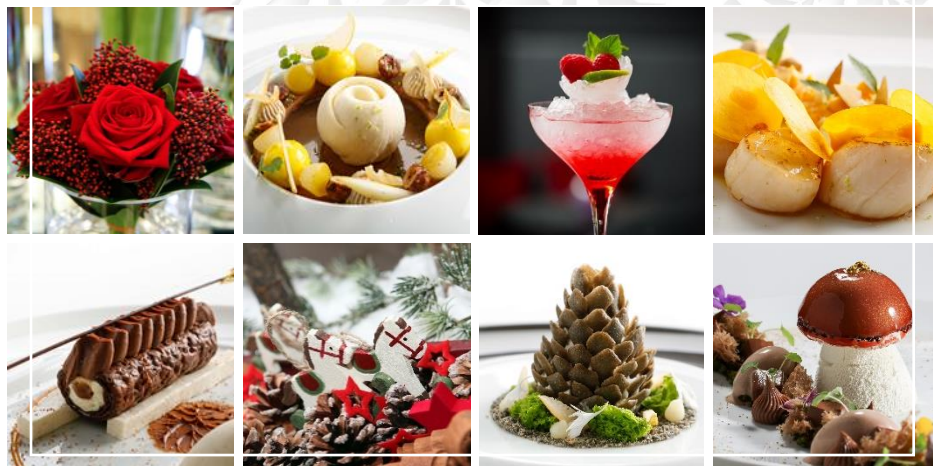




LA SAISON
DES FÊTES

LE JARDIN

FESTIVE
SEASON



RÉVEILLON DE NOËL

Lundi 24 décembre 2018

Amuse-bouche

❖❖

Croustillant de canard et sauce périgourdine

❖❖

Lieu jaune de ligne parfumé aux agrumes et artichauts

❖❖

Pomme de pin de chèvre frais et chutney de poire

❖❖

La truffe blanche

❖❖

Café, sélection de thés et mignardises

CHF 100.-



CHRISTMAS EVE

Monday, December 24, 2018

Amuse-bouche

❖❖

Crispy duck and Périgord sauce

❖❖

Citrus scented yellow pollack and artichokes

❖❖

Fresh goat cheese pine cone and pear chutney

❖❖

The white truffle

❖❖

Coffee, tea selection and petits-fours

CHF 100.-

Pour les enfants / For the little ones

Roulé au saumon fumé

Smoked salmon wrap

❖❖

Fish & chips ou nuggets de poulet avec frites et légumes vapeur

Fish & chips or chicken nuggets served with French fries and steamed vegetables

❖❖

Bonnet du Père Noël

Santa's hat

CHF 45

RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN

Lundi 31 décembre

Amuse-bouche

∩∩
Transparence de thon rouge et citron caviar

∩∩
Cannelloni de topinambour et truffe melanosporum

∩∩
Noix de Saint-Jacques des fjords de la Frøya rôties et butternut

∩∩
Cœur de filet de bœuf suisse, céleri et corne d'abondance

∩∩
Rose d'Ogoz à la truffe

∩∩
Chocolat mandarine à contretemps
et coupe de Champagne Laurent-Perrier « La Cuvée » Brut

∩∩
Café ou sélection de thés et mignardises

CHF 200



NEW YEAR'S EVE

Monday, December 31

Amuse-bouche

∩∩
Red tuna transparency and lemon caviar

∩∩
Jerusalem artichoke cannelloni and melanosporum truffle

∩∩
Roasted scallops from Frøya fjords and butternut

∩∩
Fillet of Swiss beef, celery and black mushrooms

∩∩
Truffled Rose d'Ogoz

∩∩
Mandarin chocolate clock and glass of
Champagne Laurent-Perrier "La Cuvée" Brut

∩∩
Coffee or selection of teas and petits fours

CHF 200

