



## Menu du Réveillon de Noël

Mardi 24 décembre 2024

Terrine de foie gras de canard au naturel,  
chutney de mangue au gingembre confit, brioche safranée toastée  
**Duck foie gras terrine,**  
**mango chutney with candied ginger, toasted saffron brioche**

\*\*\*\*\*

Coquilles Saint-Jacques de Normandie grillées,  
chou-fleur rôti à la broche, râpé de truffe noire  
**Grilled Normandy scallops,**  
**roasted cauliflower on the spit, grated black truffle**

\*\*\*\*\*

Poitrine de chapon fermier rôtie au vin jaune et morilles,  
pressé de cuisses, racines d'hiver meunières et châtaignes confites  
**Roasted free-range capon breast with yellow wine and morels,**  
**pressed capon thighs, meunière winter root vegetables and candied chestnuts**

\*\*\*\*\*

Bûche de Noël  
**Christmas Yule Log**

CHF 160.-