



MENU DU
**RÉVEILLON DE LA
SAINT-SYLVESTRE**

Carpaccio de Saint-Jacques de Normandie aux
clémentines et poivre de Timut

Normandy scallops carpaccio with
clementines and Timut pepper

Marinière de fruits de mer, salicorne,
huile de plancton

Seafood marinière, samphire,
plankton oil

Turbot cuisiné au beurre à la fleur de sel,
ravioles de betterave rouge,
sabayon café Grand Cru

Pan seared turbot fillet with flower salt butter,
beetroot ravioli,
Grand Cru coffee sabayon

Noisettes de chevreuil rôties, sauce poivrade,
salsifi meunière, spätzle à la farine de
châtaigne

Roe deer medallions, pepper sauce,
salsify meunière, chestnut flour spätzle

Soufflé chaud aux agrumes et Grand Marnier

Warm citrus and Grand Marnier soufflé

CHF 185.-