



Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Mardi 31 décembre 2024

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.-