

MENU DE FÊTE

PROPOSÉ DU 27 NOVEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2024

À L'ISSUE DE LA REPRÉSENTATION

TRIO D'AMUSE-BOUCHE

GOUGÈRE AU GRUYÈRE, HÛÎTRE FINE DE CLAIRE
ET CEVICHE DE DAURADE AUX ZESTES DE LIME

SOUPE DE HOMARD À L'ARMAGNAC

CUITE À L'ÉTOUFFÉE SOUS SON DÔME FEUILLETÉ

RISOTTO CARNAROLI

AU CHAMPAGNE ET À LA TRUFFE

PAPILLOTE TRANSLUCIDE DE SAUMON SAUVAGE

SUR SON LIT DE LÉGUMES D'HIVER

BÛCHE DE NOËL

AUX FRUITS EXOTIQUES

ACCORD METS ET VINS

UNE COUPE DE MIDI EN BULLE, LES BALISIERS

UN VERRE DE PINOT GRIS, LES BALISIERS

UN VERRE DE GAMARET, LES PERRIÈRES

UNE COUPE DE MUSCABULLE, LES PERRIÈRES

MENU À CHF 73.00