

New Year's Eve MENU

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU BEURRE
PERSILLÉ

Snail puff, parsley butter

FOIE GRAS EN BALLOTINE
GELÉE DE PORTO ET COMPOTÉE DE
FIGUES

Foie gras, Port jelly and figs

OU - OR

VELOUTÉ DE CARDONS,
CRISPY DE VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS

Cardoons velouté, Crispy dried beef

MÉDAILLON DE LOTTE, GAMBAS GÉANTES
MINI POIREAU GLACÉ AUX SAVEURS DE
CITRONNELLE ET LAIT DE COCO

Monkfish medallion, prawn. Glazed leek, lemongrass and
coconut milk

TROU VALASIAN

Pear sorbet and Williamine (palate cleanser)

TRAVERS DE VEAU AU MIEL DE STÉPHANIE
GRTA.
MOELLEUX DE POMME DE TERRE ET SON CŒUR
RACLETTE, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

Honey glazed veal ribs . Potato muffin with a heart of melting

Raclette. Sauteed mushrooms

DÔME TOBLERONE MASCARPONE
AU MARRON VANILLÉ

Toblerone and mascarpone cake - Vanilla and chesnut

MIGNARDISES

150 CHF