

Menu de St-Sylvestre

Vendredi 31 décembre 2021 dès 19h00

Tartare de gamberoni au gingembre, pomme verte et radis noir
Caviar Avruga

Palet de foie gras, cacao et griotte
Pain feuilleté

Noix de Saint-Jacques poêlées
Chioggia au beurre de séchouan et citron caviar
Jus des barbes

Duo de veau grillés, jus truffé
Pommes Amandine, panais, pois mange-tout et jeunes carottes

Brillat-Savarin truffé maison
Mesclun à l'huile de noix du moulin de Sévery

Le premier flocon de « 2022 » flambé au Grand Marnier et meringue
Marron glacé et orangette chocolat

Menu à CHF 139.-

Avec fromage CHF 149.-

New Year's Eve Menu

Friday, December 31st 2021 from 7:00 pm

Gamberoni tartar with ginger, green apple and black radish
Avruga caviar

Foie gras palet, cocoa and Morello cherry
Puff pastry bread

Pan-fried scallops
Chioggia with sechuan butter and lemon caviar
Homemade juice

Grilled veal duo, truffle juice
Amandine apples, parsnips, mangetout and baby carrots

Home-made truffled Brillat-Savarin cheese
Mesclun salad with walnut oil from the Sévery mill

The first "2022" snowflake, flambé with Grand Marnier and meringue
Candied chestnut and chocolate orangette

Menu at CHF 139.-
With cheese CHF 149.-

Silvestermenü

Freitag 31 Dezember 2021 ab 19:00 Uhr

Gamberoni-Tartar mit Ingwer, grünem Apfel und schwarzem Rettich
Avruga-Kaviar

Gänsestopfleber, Kakao und Kirsche im Blätterteig

Gebratene Jakobsmuscheln
Chioggia mit Sechuanbutter und Zitronenkaviar
Saft von Jakobsmuscheln

Duo von gegrilltem Kalbfleisch, Trüffelsaft
Kartoffel „Amandine“, Pastinaken, Zuckerschoten und junge Möhren

Hausgemachter getrüffelter „Brillat-Savarin“-Käse
Gemischter Salat mit Walnussöl aus der „Severy“-Mühle

Die erste Schneeflocke von „2022“ flambiert mit Grand Marnier und Baiser
Marronglacé und Schokoladenorangette

Menu für CHF 139.-
Menu mit Käse für CHF 149.-