



Menu de Noël

Mise en bouche

Berlingot de foie gras de canard, risotto de céleri rave truffé
Duck foie gras berlingot, truffled celeriac risotto

Carpaccio de langoustine, caviar sturia vintage, gel sudachi
Langoustine carpaccio, vintage Sturia caviar, sudachi gel

Saint-Pierre, butternut au lard sec du Valais, jus de courge
au ras-el-hanout
*Saint-Pierre, butternut squash with Valais dry-cured bacon,
squash juice with ras el hanout*

Suprême de chapon en aiguillette, mousseline de cèpes,
tartelette cornes d'abondance, mille-feuille de céleri rave
*Supreme of capon in aiguillette, cep mousseline, cornucopia
tartlet, celeriac mille-feuille*

Bûche pomme quatre épices, chocolat Dulcey
Four-spice apple log, Dulcey chocolate

CHF 119.- par personne