

Le Bistro

Menu de Noël - Christmas Menu

CHF 109.-*
par pers / per pers

Mise en bouche de Noël

Christmas appetizer

Finger foie gras de canard, pain d'épices, gel passion, poudre de cèpes

Finger of duck foie gras, gingerbread, passion fruit gel, porcini powder

St Jacques servies à la coque, topinambour, noix

Scallops served in the shell with Jerusalem artichokes and walnuts

Pavé de cerf, poire au vin, garniture chasse, sauce poivrade

Venison steak, pear in wine, hunting garnish, pepper sauce

Bûche ananas, passion, dacquoise mousse de coco

Pineapple and passion fruit log with coconut mousse dacquoise

Menu servi le 24/12 au soir et le 25/12 midi et soir
Menu served on 24/12 evening and 25/12 lunch and dinner

*hors boissons / excluding beverages

★★★★★
HôtelRoyal

Rue de Lausanne 41- 43, 1201 Genève - Suisse
Tél : +41 22 906 14 14 | royal@manotel.com

Le Bistro

Menu de la Saint Sylvestre New Year's Eve Menu

CHF 180.-*
par pers / per pers

Coupe de Champagne
Glass of Champagne

Mise en bouche des fêtes
New year's Eve Appetizer

Langoustines en vapeur douce, jus de coquillages,
couteau au safran de meinier
Steamed langoustines, shellfish sauce, couteau shellfish

Médailillon de lotte, glace au ponzu,
coques d'oignons de roscoff brûlées, variation de panais
*Medallion of monkfish, ponzu ice cream,
burnt roscoff onion shells, parsnip variation*

Suprême de chapon, mille-feuille de courge muscade,
cigare de pomme de terre confite, jus truffé
*Capon supreme, nutmeg squash mille-feuille, candied potatoes,
truffle juice*

Mousse chocolat blanc, cœur framboise, rafraîchie passion
*White chocolate mousse, raspberry sauce,
refreshed with passion fruit*

Menu servi le 31 décembre au soir
Menu served on December 31 for dinner

*hors boissons / excluding beverages