

Le Bistro

Menu de la Saint- Sylvestre

Mise en bouche

Tartelette araignée de mer, borage cress

Spider crab tartlet, borage cress

Langouste, agrumes d'Asie, gel lacté oyster leaves

Lobster, Asian citrus fruits, oyster leaf milk jelly

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, daikon imprimé, beurre main de Bouddha

Scallops from the Bay of Saint-Brieuc, printed daikon, Buddha's hand butter

Blanc de barbue poêlé au beurre demi-sel, légumes d'antan, jus de volaille ponzu

Pan-fried brill fillet with lightly salted butter, traditional vegetables, ponzu chicken jus

Veau dans le carré, coeur de sucrine braisée, jus de courge butternut au ras-el-hanout

Veal in the square, braised sucrine lettuce heart, butternut squash juice with ras el hanout

Pavlova Mont-Blanc

Mont Blanc Pavlova

Mignardises

CHF 195.- par personne