

Menu de la Saint Sylvestre 2018

Amuse-bouche du chef et apéritif maison

*Foie gras maison aux figues
Chutney pomme-poire, brioché*

Marmite du Léman aux écrevisses et quenelle de féra

*Croustillant de lotte, vinaigrette au citron caviar
Mousseline de potimarron de la région*

*Filet de bœuf du pays rassis sur os, jus corsé
Stick de polenta, artichaut*

*Gruyère extra vieux et Vacherin fribourgeois
au lait cru de Marsens*

Trilogie de la Saint-Sylvestre du pâtissier

CHF 180.—



Danse et cotillons avec l'Orchestre Jean-Pierre Frank!