



# MENU DU NOUVEL AN

31 DÉCEMBRE



## LES BOUCHÉES APÉRITIVES DU CHEF

### The Chef's bouchées

\* \* \*

#### LE CÉLERI

GRANNY SMITH / CUMIN / HUILE DE NOIX DU CHASSERAL

#### Celery

Granny smith apple / cumin / Chasseral nut oil

\* \* \*

#### LE SAUMON MI-CUIT DE LOSTALLO

CHOUX FLEUR / CAVIAR OONA / SAUCE CHAMPAGNE ROSÉ

#### Half-cooked salmon from Lostallo

Cauliflower / Oona caviar / Champagne rosé sauce

\* \* \*

#### L'OEUF

OIGNON / ERYNGII NEUCHÂTELOIS / BRITCHON

#### The egg

Onion / eryngii Neuchâtelois / britchon

\* \* \*

#### LE SANDRE DU GOTTHARD

ÉPINARD / GIN GENTIANE LARUSÉE / GRENADE

#### Pikeperch from Gotthard

Spinach / Larusée gentian gin / pomegranate

\* \* \*

#### LE FILET DE BŒUF DU PAYS

FEUILLE A FEUILLE DE POMME DE TERRE / TRUFFE NOIRE / LÉGUMES RACINES

#### Fillet of beef from the country

Potato leaves / black truffle / root vegetables

\* \* \*

#### VACHERIN MONT D'OR ESPUMA

VIN JAUNE / PAIN GRILLÉ / CHUTNEY DE FRUITS SECS

#### Vacherin Mont d'Or espuma

Yellow wine / toasted bread / dried fruit chutney

\* \* \*

#### L'EXPLOSION DU 31

POMMES / CIDRE 3 LACS / CANNELLE

#### The 31<sup>st</sup> fireworks

Apples / 3 lake cider / cinnamon

\* \* \*

#### MIGNARDISES

ORANGETTE / GUIMAUVE ABSINTHE / PÂTE DE FRUIT

#### Mignardises

Orangette / absinthe marshmallow / fruit paste



CHF 195.- PAR PERSONNE / per person

HORS BOISSON / without drinks