



# Menu St-Sylvestre 2022

Amuse-bouche du chef

\*\*\*

Opéra de foie-gras

\*\*\*

Queue de langouste et radis à l'escabèche

\*\*\*

Granité à l'abricotine

\*\*\*

Roti de chapon aux morilles

ou

Turbot braisé au champagne

*Accompagnements:* pommes grenailles, champignons, châtaignes  
et mousse de topinambour

\*\*\*

Assiette de fromages affinés

\*\*\*

Douceur mangue/chocolat blanc  
«Sucette» surprise

\*\*\*

*Coupe de champagne et confettis*

**Fr. 120.-/personne**



# Menu St-Sylvestre 2022

Amuse-bouche du chef



Brochette de poulet satay



Roti de chapon aux morilles

ou

Turbot braisé

Accompagnements: frites/salade



Moelleux au chocolat et sa boule vanille

*Confettis*

**Fr. 40.- / enfant**