

# NOËL AU CHAT-BOTTÉ

## CHRISTMAS AT LE CHAT-BOTTÉ

Saumon bio Suisse, cuit à la fleur de sel  
Écume d'eau de mer, caviar gold impérial et citron caviar  
Racines de couleurs

Homard de Bretagne rôti au beurre salé  
Jus réduit aux épices de Noël  
Butternut, courge spaghetti

Chapon du Nant d'Avril, truffé sous peau,  
Topinambour, millefeuille de céleri et truffe

Boule de Noël nacrée, coco, vanille et chocolat ivoire



*Organic Swiss salmon, cured with Fleur de Sel  
Sea water foam, Gold Imperial caviar, finger lime, colorful roots*

*Lobster from Brittany, roasted with salted butter  
Christmas spices juice  
Butternut, spaghetti squash*

*Capon of Nant d'Avril, truffled under the skin,  
Jerusalem artichoke, celery and truffle millefeuille*

*Pearly Christmas sphere, coconut, vanilla and white chocolate*

Le 24 décembre: 220 CHF par personne.

Le 25 décembre pour le déjeuner et le dîner: 220 CHF par personne.  
Prépaiement demandé pour toute réservation.

*24 December: CHF 220 per person.*

*25 December for lunch and dinner: CHF 220 per person.  
Prepayment required for all reservations*