

# RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

## NEW-YEAR'S EVE

### Amuse-bouche

Tourteau de casier, pomme Granny Smith, agrumes, caviar

Bar de ligne de l'Île d'Yeu, cuit meunière,  
Beurre de coquillages aux algues

Noix de Saint Jacques cuites dans sa coquille,  
Topinambour et salsifis, truffe blanche d'Alba

Filet de bœuf Aubrac de Meinier en croûte,  
Truffe et foie gras, pommes de terre Ratte

Brillat Savarin à la truffe

Douceur chocolatée de l'an nouveau par notre  
chef pâtissier Yohan Coiffard



### Amuse-bouche

Crab, pomme Granny Smith, citrus, caviar

Sea bass from Île d'Yeu, Meunière style  
Seaweed butter

Scallop cooked in its shell, Jerusalem artichoke,  
salsify and white truffle from Alba

Beef Aubrac from Meinier, cooked as a pie,  
Truffle, foie gras and truffled potatoes

Truffled Brillat Savarin, refined by us

New Year's chocolate sweetness from our  
pastry chef Yohan Coiffard

350 CHF par personne.

Prépaiement demandé pour toute réservation

CHF 350 per person.

Prepayment required for all reservations