

MENU DE LA SAINT-SILVESTRE

Coupe de Prosecco et ses mises en bouche

Crème brûlée de foie gras & Crackers maison

Noix de Saint -jacques poêlées sur crème de petits pois
Citron vert et légumes de saison marinés

Cappelletti faits maison farcis au homard
Sauce de bisque et asperges de mer

Médailillon de bœuf aux morilles, truffe noire
Rösti de pommes de terre et légumes

Panettone traditionnel avec sauce anglaise
Pâtisseries de Noël

*Début de soirée
accompagnement musical avec
Mauro Capitale
Ambiance festive !*

Soirée 130.-/pers. (hors boissons)

De 19h00 à.....

Réservez au +41 27 207 50 08

Réservation ferme avec acompte

