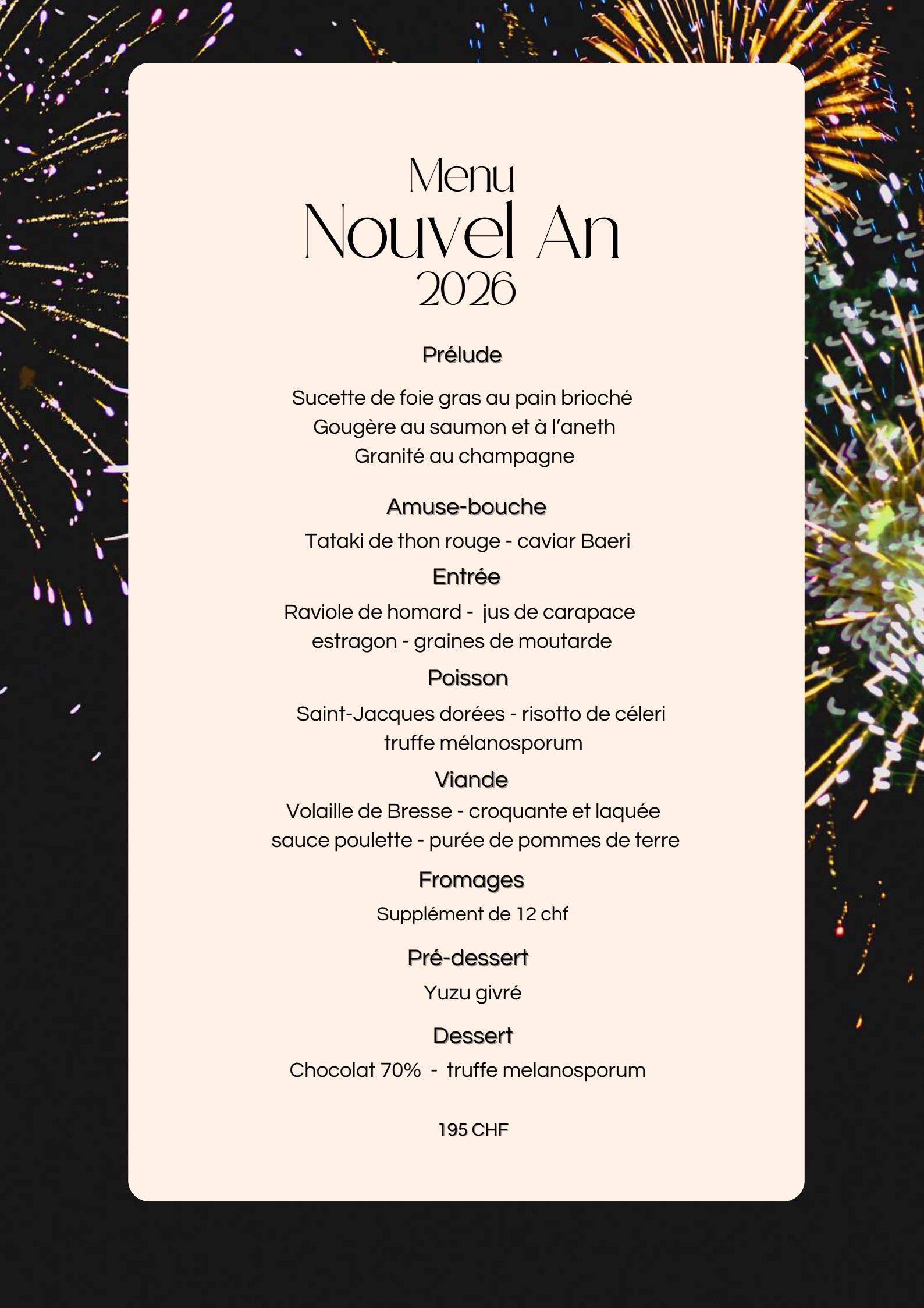




Menu Nouvel An 2026

Prélude

Sucette de foie gras au pain brioché
Gougère au saumon et à l'aneth
Granité au champagne

Amuse-bouche

Tataki de thon rouge - caviar Baeri

Entrée

Raviole de homard - jus de carapace
estragon - graines de moutarde

Poisson

Saint-Jacques dorées - risotto de céleri
truffe mélanosporum

Viande

Volaille de Bresse - croquante et laquée
sauce poulette - purée de pommes de terre

Fromages

Supplément de 12 chf

Pré-dessert

Yuzu givré

Dessert

Chocolat 70% - truffe melanosporum

195 CHF



New Year's Menu 2026

Prelude

Foie gras lollipop on brioche
Salmon and dill gougère
Champagne granita

Amuse-bouche

Red tuna tataki with Baeri caviar

Starter

Lobster ravioli – shell jus
tarragon, mustard seeds

Fish

Seared scallops – celery risotto
black truffle Melanosporum

Meat

Bresse chicken – crispy and glazed,
poulette sauce, mashed potatoes

Cheese

Additional charge 12 CHF

Pre-dessert

Frozen yuzu

Dessert

70% chocolate – black truffle Melanosporum

195 CHF