

VIEUX-CHALET TRADITION

Pour la soirée de la

ST-SYLVESTRE — NOUVEL-AN

Sur une note musicale de Rock 'n' Roll,
Notre cuisine vous a concocté le menu suivant :

Ravioles de Crabes, espuma safrané
Crab ravioli, saffron espuma



Duo de foie gras de canard,
confiture d'échalotes aux prunes, brioche
Duo of duck foie gras, plum and shallots jam, brioche



Dos de cabillaud mariné au miso brun,
émulsion de cresson et wasabi
Marinated cod with brown miso, watercress and wasabi emulsion



Sorbet citron vodka
Lemon and vodka sorbet



Filet de bœuf cuit en basse température,
jus au thym, gratin de pommes de terre et légumes du moment
Slow cooked Beef filet served with a thyme juice,
potatoes gratin and seasonal vegetables



Cromesquis de fondue du terroir, salade de mâche
vinaigrette balsamique
Deep fried local fondue, salad served with balsamique vinaigrette



Entremet chocolat mandarine et son croquant spéculos
Chocolate and mandarin cream dessert, crunchy speculos

130 CHF par personne

(Menu enfant 8-12 ans 3 plats * : 88 CHF)

Coupe de Champagne en apéritif et
cafés avec mignardises en fin de repas offerts