



MENU

New Year Eve

Malakoff & accras de silure du Léman



Foie gras tatin with apples, served with black trumpet
mushroom sauce

ou

Cream of butternut squash soup with porcini mushroom crisps



Zander quenelle with roasted shrimp and glazed fennel on a
bed of shellfish



Valaisan Hole



Honey-glazed lamb shanks, Jerusalem artichoke mousseline,
eggplant au gratin

ou

Champagne Fondue with Porcini Mushrooms



Crunchy praline, vanilla sphere with various flavors



Chocolate Truffles

130 CHF / ADULT - 75 CHF / CHILDREN*

*Children 12 and under. The children's menu does not include pikeperch quenelles,
Champagne fondue, or chocolate truffles.



MENU

du reveillon

Malakoff & accras de silure du Léman



Tatin de foie gras aux pommes, sauce aux trompettes
de la mort

ou

Velouté de potimarron, crispies de cèpes



Quenelle de sandre et sa gambas rôtie, fenouil glacé sur son
lit de crustacés



Trou Valaisan



Souris d'agneau confite au miel, mousseline de topinambour,
aubergine gratinée

ou

Fondue au champagne et bolets



Craquant praliné, sphère vanille aux diverses saveurs



Truffes au chocolat

130 CHF / ADULTE - 75 CHF / ENFANT*

*enfant jusqu'à 12 ans. Exclut dans le menu enfant la quenelle de sandre, la fondue au Champagne et les truffes au chocolat.