



Hôtel des Horlogers  
Vallée de Joux

# Menus de Fêtes



Sur réservation uniquement  
Informations et réservations :  
+41 (0) 21 845 08 45  
[welcome@hdh.swiss](mailto:welcome@hdh.swiss)

24 décembre au soir  
25 décembre à midi

# Menu de Noël

CHF 155.- par personne

Accord mets et vins CHF 60.- par personne

Amuse-bouche

Kir sapin

Gratin de cardons du jardin de Monsieur Dutruit

Les frères Dutruy, Chasselas 2024

Le champignon magique

Jomini Constant, Chardonnay 2022

Filet d'omble chevalier parfumé au sapin de la forêt du Risoud

Domaine Grand Cour Pellegrin, Auxerrois 2023

Volaille fermière de Monsieur Decollogny

et son jus aux herbes du Jura

Les vins du Clair Obscur, Bourgogne Pinot noir 2020

Vacherin Mont d'Or de la laiterie du Brassus

La Pierre Latine, Semper Fidelis le blason de Gamay 2022

Mille-feuille façon Mont-Blanc

Domaine de la Croix, Au vin d'Yvin

Mignardises

Sur réservation uniquement

Informations et réservations :

+41 (0) 21 845 08 45

welcome@hdh.swiss



31 décembre au soir

# Menu du réveillon

CHF 220.- par personne

Accord mets et vins CHF 95.- par personne

Amuse-bouche

Champagne Laurent Perrier, La cuvée

Foie gras et toasts grillés

Domaine de la Croix, Au vin d'Yvin

Farce fine d'omble chevalier et jus d'écrevisses

Château Sainte-Marie, Vieilles vignes, Sauvignon blanc,  
Sémillon 2021

Harmonie truffe et topinambour

Déclinaison de chevreuil : filet, tartelette, tartare  
(Bœuf en alternative)

Domaine Taupenot Merme, Saint Romain, Pinot noir 2016

Pétillance chocolatée

Nectar givré, cidre de glace 2022

Mignardises

Sur réservation uniquement

Informations et réservations :

+41 (0) 21 845 08 45

welcome@hdh.swiss

