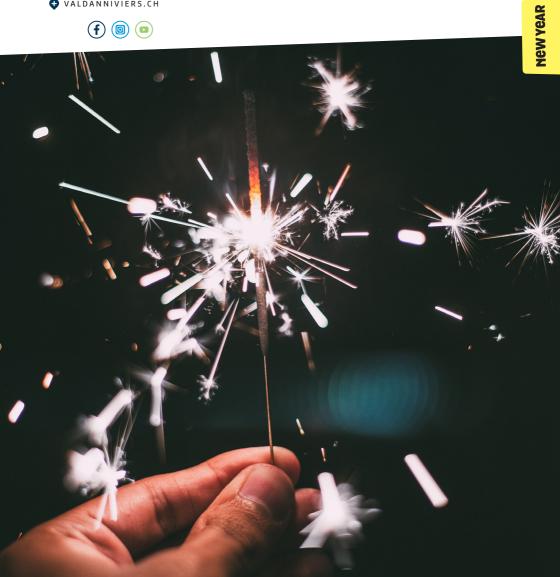


#### MENUS DE LA SAINT-SYLVESTRE





# **BECS-DE-BOSSON**

#### **MENU DE LA SAINT SYLVESTRE**

Mise en bouche

\*\*\*

Foie gras au Cognac en basse température, confiture à l'orange et toast de pain d'épices

\*\*\*

Saint Jacques, fenouils et poireaux, sauce aux bardes

\*\*\*

Risotto Venere à la truffe et taratre de homard

\*\*\*

Filet de boeuf Rossini, sauce aux morilles et légumes d'hiver

\*\*\*

Chariot de fromages

\*\*\*\*

Dôme chocolat à l'orange

CHF 105.-

UNIQUEMENT SUR RESERVATION

## **FLOCONS DE NEIGE**

#### **MENU DE LA SAINT SYLVESTRE**

#### **AMUSE BOUCHE**

L'oeuf toqué, jaune confit à l'huile d'olive au thym, émulsion au bleu Le gravlax de boeuf et caviar, beurre d'algues et espuma au gingembre

\*\*\*

Le ceviche de noix de Saint-Jacques escorté de sa langoustine légèrement saisie, espuma de coco et cigare à la crème de cèleri

\*\*\*

Le foie gras de canard, mi-cuit en robe de pomme d'amour, brioche épicée,crumble à la fève de tonka et sorbet au cassis noir

\*\*\*

Le filet de bar juste saisi, à la moutarde et kiwi, nuage de pomme de terre au pastis

\*\*\*\*

Le filet de canette Wellington lard de colonnata, cocktail de trompettes de la mort et jus corsé au vieux porto

\*\*\*\*

Dôme de mousse au chocolat blanc et poire williams, rafraichi d'un sorbet au rhum

\*\*\*\*

Mignardises

MENU COMPLET 7 EXPERIENCES CHF 128.-MENU 5 EXPERIENCES CHF 112.-

## **CRISTAL**

### **MENU DE LA SAINT SYLVESTRE**

Capuccino de potimarron, marron et cacao

\*\*\*

Tartare de veau et huitre, herbes fraîches et gingembre, crème de moutarde montée, tuile de pain et points de piquillos

\*\*\*

Noix de St Jacque snackée sur risotto de céleri crémeux, caviar de hareng fumé

Filet de boeuf en basse température, petits légumes glacés, sauce morilles et espuma de pomme de terre croustillante

\*\*\*

Bar rôti et embeurrée de bulots en persillade, mousseline de topinambour, éclats de noisettes torréfiées, huile verte

\*\*\*\*

Boule de chocolat au lait, coeur de vanille et fruits rouges, basilic, balsamique et piment d'Espelette

**CHF 118.-**