



# Menu Noël

GNOCCHI DE CHAMPIGNONS, ÉCHALOTE NOIRE,  
BOUILLON DE VOLAILLE,  
CARPACCIO DE CHAMPIGNONS BRUNS

*Mushroom gnocchi, black shallot, poultry stock,  
brown mushroom carpaccio*

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE,  
RAVIOLE RUTABAGA, SUC DE VIN DE PORTO

*Pan-fried duck foie gras, squash ravioli, port wine sauce*

SAINT PIERRE EN AIGUILLETTE,  
POULETTE DE COQUILLAGES, MOUSSELIN DE  
PATATE DOUCE, CORNE D'ABONDANCE

*John Dory, shellfish poulette, sweet potato mousseline,  
cornucopia*

SUPRÊME DE PINTADE EXCELLENCE  
« VALERY MIERAL », JUS TRUFFÉ,  
MILLEFEUILLE DE BUTTERNUT

*Guinea Fowl Supreme "Valery Mieral" style, truffle jus,  
butternut squash millefeuille*

BUCHE SAKURA/EXOTIQUE

*Sakura flower /exotic buche*

114 CHF

