

24 & 25
décembre

Noël

Bouchée gourmande
Pour vous mettre en appétit...

Something to whet your appetite

La Saint-Jacques, en douceur de topinambour
Eclats de truffe noire

Saint-Jacques, sweet Jerusalem artichoke
Black truffle shavings

La bar de ligne
Crèmeux d'oursins et pointe de caviar, tuile noire

Sea Bass
Creamy sea urchins and a hint of caviar, black tuile

Le chapon
Le suprême de chapon, les marrons et la pomme de terre

The capon
Capon supreme, chestnuts and potato

Le Brie truffé
Le Brie fourré à la truffe noire et sa salade de rampon

Brie stuffed with black truffle and rampon salad

La bûche de Noël
Les bûches de Noël collection La Cordée
Framboise, Litchi et Champagne, chocolat

Yule log
La Cordée Christmas logs
Raspberry, lychee and Champagne, chocolate

155 CHF par personne - boissons non comprises (85 CHF menu enfant)
155 CHF per person - drinks not included (85 CHF children's menu)

31
décembre

Saint-Sylvestre

Pour vous mettre en appétit...
L'huître Gillardeau, pomme verte

To whet your appetite...
Gillardeau oyster, green apple

Le lingot de Foie gras de canard
Cacao, sponge-cake au butternut

Duck foie gras, cocoa, butternut sponge cake

Le Turbot de ligne
Oignon doux, épinard, Parmesan

Turbot, sweet onion, spinach, Parmesan

Le Homard bleu
Champignons, herbes folles

Blue lobster, mushrooms, wild herbs

Le Filet mignon de veau
Pomme de terre, truffes

Veal filet mignon, potato, truffles

La Douceur de fin d'année au chocolat

End-of-year chocolate sweetness

Café et mignardises

Coffee and sweets

390 CHF par personne - boissons non comprises
390 CHF per person - drinks not included

Programme : Apéritif à partir de 19h00 / Début de service à partir de 20h00
Program: Aperitif from 7:00 pm / Start of service from 8:00 pm