

Menu du réveillon

Apéritif de bienvenue et ses agapes

Fendant et Pinot Noir Grand Brûlé

★★★

Amuse-bouche

En deux services

Johannisberg en Amphore Crêtacombe

★★★

Foie gras chaud sur son carpaccio d'ananas

Prestige blanc la petite cave

★★★

Bouillabaisse de loup et fruits de mer

Petite Arvine René Favre

★★★

Granité mandarine

★★★

Filet de bœuf et sa réduction de syrah

parfumée aux agrumes

Garnitures du chef

Bar noir cave du liquidambar

★★★

Plateau de fromages affinés de M. Luisier

Bar noir cave du liquidambar

★★★

Parfait glacé aux fruits de la passion

Chenin blanc Domaine du Grand-Brulé

★★★

La poire en folie

Glace aux épices

Eranthis cave Excelsus

Cafés, eau et vins inclus

Prix CHF 128.- p. pers.

Prix CHF 98.- sans les vins