

Ménu de Nouvel An

MISE EN BOUCHE

Saint-Jacques légèrement fumées aux sarments de vigne
Bouillon à la marjolaine et touche de citron vert

OUVERTURE GOURMANDE

Turbot vapeur aux pommes vertes
Célerisotto et ses pickles, riz soufflé au piment d'Espelette

ENTRÉE

Homard bleu de Bretagne, chiffonnade de potimarron
Bisque safranée et voile de butternut, condiment bergamote

INTERMÈDE

Financier clémentine et son confit
Granité au Cointreau

PLAT

Boeuf Wellington, crémeux de châtaigne et choux-fleurs braisés
Jus de bœuf à la truffe

INTERMÈDE SUCRÉ

Kiwi en textures et amandes

DESSERT

Carpaccio d'ananas à la vanille
Crumble de pistache et gel de gingembre

CHF 112.- HORS BOISSONS
ACCORDS METS ET VINS 32.-

INFOS & RÉSERVATIONS
027/415 15 86
ANNIVIERS@LEBEAUSITE.CH