



Menu du Réveillon – 31 décembre

198 CHF / personne

Hors boissons

L'Éveil – Amuse-bouche du Chef

Surprise raffinée, première étincelle de la soirée.

Entrée froide – Les Lacs en Frisson

Truite des lacs en finesse, pomme verte croquante et acidulée, caviar nacré, souffle de raifort.

Entrée chaude – La Chaleur d'Alba

Risotto écologique des Frères Anguste, voile mousseux de parmesan, parfum noble de truffe blanche d'Alba.

Poisson – La Mer & la Terre

Poisson sauvage, variations de topinambour, éclats lumineux d'agrumes de Sicile.

Viande – Les Profondeurs Noires

Bœuf Black Angus, lentilles noires Beluga fondantes, truffe noire en éclat final.

Dessert – L'Île Mystique

Esotico Siciliano : douceur exotico-méditerranéenne aux accents siciliens.

Paiement du menu 100% à l'avance

Rendez-vous dès 19h - Début du repas à 20h