MENU DE RÉVEILLON
DU NOUVEL AN

MENU

COCKTAIL
Cocktail des îles
(avec ou sans alcool)

AMUSE-BOUCHE
Sablé breton aux épices,
crème de Raifort, saumon fumé

ENTRÉE
Foie gras en terrine,
gelée de pommes, toast maison

PLAT
Faux filet de boeuf brioché,
sauce aux bolets, légumes oubliés

ASSIETTE DE FROMAGE
Brie comme un mendiant,
bouquet de salade, vinaigrette de noix

DESSERT
Vacherin glacé abricot et cassis,
coulis de fruits rouges

Une coupe de vin mousseux
(avec ou sans alcool)

CHF 145.00 / PERSONNE (ADULTE)
CHF 72.50 / PERSONNE (ENFANT)

MENU VÉGÉTARIEN

COCKTAIL
Cocktail des îles
(avec ou sans alcool)

AMUSE-BOUCHE
Sablé breton aux épices,
crème de Raifort

ENTRÉE
Aumônière végétarienne,
beurre au Cédrat

PLAT
Risotto crémeux aux morilles,
copeaux de parmesan

ASSIETTE DE FROMAGE
Brie comme un mendiant,
bouquet de salade, vinaigrette de noix

DESSERT
Vacherin glacé abricot et cassis,
coulis de fruits rouges

Une coupe de vin mousseux
(avec ou sans alcool)

CHF 110.00 / PERSONNE (ADULTE)
CHF 55.00 / PERSONNE (ENFANT)

CGN
RESTAURATION