

# Repas de la Saint-Jylvestre



Amuse-Bouche

Malakoff, condiment aux noix  
crackers aux graines, fromage frais et saumon fumé  
comme un papet vaudois en tartelette croustillante

\*\*\*

Foie gras mi-cuit glacé à l'hibiscus  
chutney de fruits secs et pain aux céréales toasté

\*\*\*

Carpaccio de noix de Saint-Jacques  
marinière tiède de coquilles au yuzu

\*\*\*

Filet de féra du lac

beurre citronné aux œufs de poisson fumé et feuilles d'huîtres

\*\*\*

Grenadin de veau en basse température  
jus à la fève de tonka et pistache  
pommes cocottes rôties  
texture de cerfeuil tubéreux

\*\*\*

Vacherin Mont-d'Or en émulsion sur son pain perdu brioché

\*\*\*

Clémentines et kumquats, en plaisir de chocolat

\*\*\*

Mignardises

\*\*\*

*CHF 260.-- /par personne  
inclus repas et logement en chambre double*

mardi, 31 décembre 2024



*Logement en  
chambre double  
et petit déjeuner*