

Menu de Noël



L'amuse-Bouche

La truffe de fromage frais
Au pain noir et confit de physalis

La terrine de foie gras de canard
Signature Frédéric
Cuchaule maison

La poitrine de chapon et Lard grillé
Polenta aux morilles
Chou rouge, airelles et marrons glacés

La gourmandise fromagère de Monsieur Clément à *Im Fang*
Chutney de mangue aux baies roses

Le biscuit Joconde et duo de mousse mandarine et yaourt
Fraîcheur glacée à la cannelle

Chf 89.-

Le Menu de la Saint-Sylvestre



La Coupe de Champagne Béatrice Baron

L'huitre Gillardeau, vierge yuzu et échalote
Pain au froment et beurre salé de Jaun

La roulade de poitrine de Faisan
Mousseline à la racine de persil
Oeuf de caille Mimosa

La Bisque de homard et Maki de Langouste en feuille de Nori

La raviole en teinte de curcuma
Figues et ricotta,
Beurre de sauge et copeaux de fromage de Belp

Le filet de bœuf Angus en croûte de pâte à la crème acidulée
Confit d'endive Belge à l'orange et jus balsamique

Le cerveau bleu de chez Julmi, la délice de Rougemont,
Le Vieux Gruyère et Vacherin de Mr. Clément

Le crémeux arabicca blanc sur un sablé à la fève de tonka
Compote d'airelles et parfait de chocolat amer

Chf 148.-