

# Menu

*spécial*

## NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE MENU

---

### Amuse-bouche | Appetizer

Crèmeux de sous-bois au café  
Mushroom cream with coffee

### Plats | Main courses

Omble des Cévennes, voile de coriandre, jus de coquillage en émulsion  
Cévennes char, coriander veil, shellfish emulsion

Risotto à la truffe blanche d'Alba  
Risotto with Alba white truffle

Homard bleu juste saisi, crumble cacao amer, déclinaison de courges  
Seared blue lobster, bitter cocoa crumble, squash

Filet de Saint-Pierre poché au lait anisé, endives au citron, beurre de champagne  
Saint-Pierre poached filet with anise milk, endives with lemon, champagne butter

### Desserts

Agrumes, pistaches et avocat  
Citrus fruits, pistachios and avocado

---

Menu unique | Unique menu  
CHF 149.-

# l'iode