

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE «THE ROARING TWENTIES»

JEUDI, LE 31 DÉCEMBRE 2020

Amuse Bouche

Tartare de loup de mer au dashi, caviar Golden Osietra and crème aigre
Tatar vom Wolfsbarsch mit Dashi, Golden Osietra Kaviar und Sauerrahm
Tartar of sea bass with dashi, Golden Osietra caviar and sour cream

L'essence aux truffes noires en feuilleté
Schwarze Trüfflessenz im Blätterteig
Essence of black truffle in puff pastry

Filet de sandre glacé, variation de carottes et jus
Glasiertes Zanderfilet mit Karottenvariation und Jus
Glazed pikeperch fillet with carrot variation and jus

Filet de bœuf de US Wagyu
aux pommes de terre d'Engadin, artichauts et sauce Périgueux
*Gebratenes Rindsfilet vom US Wagyu
mit Engadiner Kartoffeln, Artischocken und Sauce Périgueux*
Pan-fried US Wagyu beef fillet
with potatoes from the Engadine, artichokes and sauce Périgueux

Variation du chocolat Felchlin 70%
Variation von der Felchlin 70% Schokolade
Variation of Felchlin 70% chocolate

Pralinés & Friandises