

09

le lundi 24 décembre

DÎNER À «LA TABLE D'EDGARD»

Amuse-bouche

* * *

Langoustine et crabe en fine gelée de poissons de roche /
artichaut en barigoule safranée

* * *

Noix de Saint-Jacques / velouté de cresson et truffe noire

* * *

Loup de mer aux agrumes / cébettes et sésame

* * *

Dinde fermière de Bresse / garniture de Noël

* * *

Vacherin Mont d'Or à la truffe noire / salade de mesclun

* * *

Traditionnelle bûche de Noël aux senteurs transalpines
«Noisette du Piémont» et agrumes d'Amalfi

**CHF 220.– par personne avec une coupe de champagne
ou CHF 320.– accord mets et vins sélectionnés par notre sommelier**