

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**