

13

le lundi 31 décembre

DÎNER À «LA TABLE D'EDGARD»

Amuse-bouche

* * *

Carpaccio de Saint-Jacques / condiment vert tendre /
caviar «Paris de Prunier» nouvelle pêche

* * *

Gamberoni de Sicile / ravioli à la Nissarde

* * *

Tronçon de turbot assaisonné au citron de Menton / tomate et câpres
Premières asperges vertes

* * *

Pintadeau de Bresse truffé / salsifis et catalogne cuisinés ensemble

* * *

Brillat-savarin à la truffe noire / mesclun d'herbes

* * *

Trilogie d'agrumes glacés au champagne rosé

* * *

Fantaisie sur les sommets

**CHF 395.– par personne avec une coupe de champagne
ou CHF 545.– accord mets et vins sélectionnés par notre sommelier**