

LA TABLE D'EDGARD

DÎNER DE NOËL — MARDI 24.12.2019

Amuse-bouche

Homard aux artichauts et doucette
Tomates séchées et burrata crémeuse

Noix de Saint-Jacques aux cocos niçois, premières truffes noires

Merlu de ligne à la niçoise, quelques feuilles vertes et salicornes

Dinde fermière de Bresse, garniture de Noël

Brie de Meaux aux truffes

Bûche aux senteurs du Sud / Moelleux au citron d'Amalfi
Praliné croquant aux noisettes du Piémont / Crémeux à la mandarine de Sicile

*CHF 240.- par personne avec une coupe de champagne
ou CHF 340.- accord mets et vins sélectionnés par notre sommelier*

DÉJEUNER — MERCREDI 25.12.2019

Amuse-Bouche

Fine tranche de loup de mer aux agrumes poutargue et caviar Prunier

Coquillages, gamberoni et poulpe
Pois chiches à l'huile fruitée, olives Taggiasche

Poitrine de pintadeau Bressan au coulis de poireaux truffés

Les fromages frais et affinés par Maître Anthony

Soufflé aux fruits de la passion
Glace aux gousses de vanille

*CHF 190.- par personne avec une coupe de champagne
ou CHF 275.- accord mets et vins sélectionnés par notre sommelier*