



**LE PALACE
DE LA MÈRE NOËL**

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

UPON RESERVATION ONLY

Côté Jardin

BRUNCH DE NOËL

DIMANCHE 25 DÉCEMBRE 2022 DÈS 12H30

**LE COIN DU PETIT-DÉJEUNER
*THE BREAKFAST CORNER***

Les viennoiseries

Selection of pastries

Pain aux céréales, pain complet et tresse de Noël

Cereal bread, wholemeal bread and Christmas brioche

Œufs brouillés, bacon, croquettes et röstis

Scrambled eggs, bacon, croquettes and röstis

**LES ENTRÉES FROIDES
*COLD-STARTERS***

Les huîtres d'Oléron servies avec un pain au beurre demi-sel

Oysters from Oléron served with a half-salted butter bread

Crevettes roses en nage de fenouil sauvage aux agrumes d'Amalfi

Pink shrimps in a wild fennel and Amalfi citrus

Assortiments de sushis et nigiris

Selection of sushi and nigiri

Saumon d'Ecosse et crème de raifort

Scottish salmon with horseradish cream

Terrine de foie gras au piment d'Espelette et brioche toastée

Foie gras terrine with Espelette chilli and toasted brioche

Antipasti de légumes à l'italienne

Italian-style vegetables antipasti

Salade de sucrine et fines tranches de veau, sauce au thon

Sucrine salad with thin slices of veal and tuna sauce

Laitue croquante au King crabe et avocat

Crunchy lettuce with King crab and avocado

Tartare de bœuf à l'huile d'olive aromatisée à la truffe blanche et focaccia

Beef tartar with olive oil flavoured with white truffle and focaccia

LES ENTRÉES CHAUDES WARM STARTERS

Velouté Dubarry au foie gras de canard
Dubarry cream soup with duck foie gras

Gratin de Saint-Jacques et fruits de mer
Scallop and seafood gratin

Saucisson pistaché en brioche
Pistachio sausage in brioche

Raviolis au vert
Beurre noisette à la truffe noire
Raviolis with green
Hazelnut butter with black truffle

LES METS MAIN DISHES

Chapon farci au parfum de sarriette
Marrons confits, chou rouge cuisiné aux pommes et vin Porto, endives meunières
Stuffed capon with savory flavour
Candied chestnuts, red cabbage cooked with apples and Porto wine, endives meunières

Gigue de chevreuil aux herbes de la Garrigue
Condiments griottes, spätzlis dorés
Jig of venison with herbs from the Garrigue,
Morelló cherry condiments, golden spätzlis

Gambas sauvages coco, curry Madras
Cocotte de riz à la badiane
Wild prawns with coconut, Madras curry
Rice casserole with star anise

Dauradé royale rôtié au thym et citron confit
Artichaut et fenouil cuisinés en barigoule
Roasted sea bream with thyme and lemon confit
Artichoke and fennel cooked in stuffed sauce

LES FROMAGES CHEESES

Brie de Meaux à la truffe noire
Brie de Meaux cheese with black truffle

Vacherin Mont d'or

Etivaz et chèvre frais
Etivaz and fresh goat cheese

LES DESSERTS SWEETS

Assortiment de desserts maison
Selection of homemade desserts

Cookies de Noël
Christmas cookies

Bûchettes de Noël
Christmas log

Fontaine chocolat Grand Cru
Grand Cru chocolate fountain



**LE PALACE
DE LA MÈRE NOËL**

CHF 160.-

CHF 80.- enfants de 6 à 12 ans – gratuit jusqu'à 5 ans
CHF 80.- children from 6 to 12 years – free of charge for children up to 5 years old