

Menu du Réveillon de Noël

24 décembre 2025



LAUSANNE PALACE
SWITZERLAND

Amuse-bouche

Pressé de foie gras de canard et artichauts Camus,
céleri-pomme et chutney de poires

*Duck foie gras and Camus artichoke pressed terrine,
celeriac and pear chutney*

Filet de bar rôti au beurre demi-sel, chou pointu braisé,
coquillages au naturel et râpé de citron Main de Bouddha

*Roasted sea bass fillet in semi-salted butter, braised pointed cabbage,
natural shellfish and grated Buddha's hand lemon*

Poitrine de chapon suisse à la truffe noire, croustilles des cuisses
confites, fleur de butternut rôtie et sauce aux noisettes du Piémont

*Swiss capon breast with black truffle, confit thigh croustilles,
roasted butternut flower and Piedmont hazelnut sauce*

« La Boule de Noël »

Ganache aux marrons et cœur au citron cédrat

“The Christmas Ball”

Chestnut ganache and citron cédrat mousse



PRIX EN CHF, TVA ET SERVICE INCLUS.
NOUS RESTONS À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION POUR TOUTE INFORMATION RELATIVE
AUX INTOLÉRANCES OU AUX ALLERGIES ALIMENTAIRES.

PRICE IN CHF, VAT AND SERVICE INCLUDED.
IF YOU HAVE ANY QUESTIONS ABOUT FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES,
PLEASE DO NOT HESITATE TO CONTACT US.