

Menu du Réveillon du Nouvel An

31 décembre 2024



LAUSANNE PALACE
SWITZERLAND



Amuse-bouche

Pâté en croûte Richelieu au foie gras de canard,
rémoulade de céleri pomme et noix, râpé de truffe noire
*Richelieu pâté en croute with duck foie gras,
apple and walnut celery remoulade, grated black truffle*

Blanc de bar de l'Atlantique, étuvée de poireaux au beurre d'algues
et coquillages, sabayon iodé
*Atlantic sea bass fillet, stewed leeks in seaweed
and shellfish butter, iodized sabayon*

Filet de veau du pays rôti au poêlon, courge butternut fondante
et fleur de cazette, jus corsé au Marsala
*Pan-roasted local veal tenderloin, butternut squash and cazette
hazelnut flower, Marsala juice*

Assiette de fromages de notre maître affineur M.Duttweiler
Cheese plate from Duttweiller cheese-maker

Dessert du Nouvel An
New year eve's dessert

198.-

Accompagné d'une coupe de Champagne
Ruinart Blanc de Blancs

PREX 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.