

MENU D'UN NOUVEL AN

31 décembre dès 19h



Mises en bouche

•
Carpaccio de bœuf Holstein fumé,
mizuna, pignons de pin, mangue

••
Saint-Jacques rôties et sa raviole,
poireaux, baies roses, riesling crémé

•••
Foie gras poêlé, pain d'épices, potiron, brick

••••
Sorbet poire, manzanita

•••••
Filet de caille et ris de veau, chanterelles,
porto rouge, pistaches

••••••
Bleu des moines tiède,
pain aux noix croustillant, miel, lavande

•••••••
Crème brûlée revisitée



Découvrez
nos formules
spéciales enfant
p 10 & 11.

« Live music » durant le repas.

**Accès gratuit à la New Year Party de l'hôtel dès 23h
(hors boissons).**

Menu à 125€ boissons comprises* (avec ou sans alcool)

Paiement à la réservation.

* Accords mets vins, bières au fût, softs, cafés & thés durant le repas.
Liste des allergènes disponible sur demande via la réception.



Le 31 décembre dès 19h

MENU

Croquettes de fromage
Volaille jaune, carottes et croquettes
Mousse au chocolat
à 24€

BUFFET

Grand buffet de mets froids et chauds,
show cooking,
buffet de desserts & « live music ».
52,50€/pers. softs compris
Paiement à la réservation.

Le 1^{er} janvier de 12h à 16h

BRUNCH DU NOUVEL AN

Brunch à volonté avec « live music ».
Eventail de mets froids et chauds, sucrés et salés, buffet de desserts.
27,50€/pers. softs compris • **Paiement à la réservation.**

Première semaine de janvier

CHOUCRUTE DE L'AN NEUF

Buffet choucroute

Le 1^{er} janvier dès 18h : 12€/pers. hors boissons

Choucroute royale

Toute la première semaine de janvier : 12,50€ avec un dessert
Réservation obligatoire.