MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Jeudi 31 décembre 2026

Tartare de bar

Aux fruits de la passion et mesclun de salade

Palastre — Domaine du Creux-de-la-Terre
Delémont · AOC Jura 2025 · Verre CHF 7.80

Feuilleté de gambas

Sauce Calypso, ail et piment

Chardonnay du lac de Bienne — Heinz et Gabriela Tschanz
Douanne · AOC 2025 · Verre CHF 6.50

Caille farcie au foie gras

Sauce aux morilles, mousseline de pommes de terre au thym et légumes du marché

Les Cailloutis — Domaine des Landions
AOC 2023 · Verre CHF 9.-

Sélection de fromages

Galait du Mont Crosin · Tomme du Fuet · Brillat-Savarin · Tête de Moine

Merlot Réserve — Domaine Dussex
AOC Valais 2022 · Verre CHF 8.-

Dacquoise à la mousse chocolat blanc

Orange confite et sorbet chocolat

Malvoisie fût de chêne — Plan-Cerisier, Florian Besse
Verre CHF 10.-

À MINUIT

Une coupe de mousseux valaisan offerte

Opale Rosé · Cépage Pinot Noir · Cave Emery

MENU SEUL

CHF 95.-

Menu et accord mets & vins : CHF 130.- par personne