



La Cordée

Noël

Amuse-bouches

Tartare de Saint Jacques et huitres, caviar Suisse, crème acidulée et croustillant de sarrasin
Scallop and oyster tartar, Swiss caviar, sour cream, buckwheat crisps

Pithiviers de veau d'Emmental, champignons truffés, coulis de laitue
Emmental Veal in a puff pastry, truffled mushrooms, lettuce coulis

Turbot au barbecue, lard paysan, patate douce confite et coquillage émulsion « Merlish »
Barbecued Turbot, farmer lard, sweet potato confit, shellfish emulsion "Merlish"

Chapon à la sauce suprême, Anna de pommes de terre et panais, champignons de Paris confits et croustillants
Capon with supreme sauce, Anna's style potatoes and parsnips preserved and crispy button mushrooms

Bûche en Mont-blanc yuzu et marron
Chestnut and yuzu « Mont-blanc » ice cream cake

Mignardises maison
Homemade sweets

195 chf
(hors boissons)