



La Cordée
RESTAURANT

Christmas

Amuse-bouches

Homard fumé aux écorces d'agrumes, radis croquants,
crèmeux de brocolis, blinis de Sarrasin
Smoked lobster with citrus zest, crunchy radishes,
creamy broccoli, and buckwheat blinis.

Tartelette de champignons et noisettes du Piémont,
œuf parfait, émulsion cappuccino des bois
Mushroom and Piedmont hazelnut tartlet,
perfect soft-boiled egg, woodland cappuccino emulsion

Saint-Jacques rôties au beurre noisette, voile de Pata Negra,
risotto de céleri à la truffe noire, émulsion de cresson
Roasted scallops with hazelnut butter, Pata Negra veil,
black truffle celery risotto, watercress emulsion

Volaille de la ferme « Nant d'Avril »,
sauce suprême aux morilles,
mille-feuille de pomme-de-terre,
champignons de Paris confits et croustillant d'avoine
"Nant d'avril" farm poultry, morel supreme sauce,
potato mille-feuille, Paris mushroom confit, and oat crisps

Bûche de Noël à la vanille de Tahiti,
glace au caramel beurre salé, streusel au cacao
Tahitian vanilla Yule log salted caramel ice cream,
cocoa streusel

Mignardises maison
Homemade sweets

195 chf

(hors boissons)

POUR TOUTE RÉSERVATION
TO BOOK YOUR TABLE

restaurant@hotelcordee.com
+41(0)27 775 45 00

Menu enfant et Menu végétarien sont disponibles sur demande
Kids menu and vegetarian menu are available on request