



**La Cordée**

## New Year's Eve

### Amuse-bouches

---

**Carpaccio de Bar de ligne, oursin et pickles de fenouils,  
vinaigre de balsamique blanc**

Line-caught Sea Bass Carpaccio with Sea Urchin and  
Fennel Pickles, White Balsamic Vinegar

**Foie gras grillé, velouté de topinambours toastés,  
croustillant au sésame, pomme granny, brioche feuilletée**  
Grilled Foie Gras, Creamy Toasted Jerusalem Artichoke Velouté,  
Sesame Crisp, Granny Smith Apple, Puff Pastry

**Saint-Pierre de ligne grillé, poireaux fondants au beurre,  
algues et coquillages en salade, beurre blanc au Satay**

Grilled Line-caught John Dory, Buttery Leeks,  
Seaweed Shellfish Salad, Satay White Butter Sauce

**Côte de veau en persillade,  
cannelloni d'épinards et champignons  
gratinés au vieux parmesan, jus truffé**

Veal Chop with Persillade,  
Spinach and Mushroom Cannelloni Gratin  
with aged Parmesan, Truffle Jus

**Ananas rôti au miel vanillé,  
baba au rhum arrangé,  
sorbet citron vert**

Roasted Pineapple with Vanilla Honey,  
Rum Baba,  
Key Lime Sorbet

**Mignardises maison  
Homemade sweets**

**375 chf**

(hors boissons)

---

LIVE MUSIC

**DON POLO SAX & PALOMA GRUESO**

DÉBUT DE SOIRÉE 19:00  
EVENING STARTS AT 7:00 PM

---

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