Menu de Noël

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques snackées,
crémeux de topinambours
aux noisettes torréfiées
CHF 24.–

Les 6 huîtres fines de claire n°3,
vinaigre d'échalotes
et pain de seigle
CHF 25.–

Terrine de foie gras de canard
et pommes caramélisées
à l'Amigne de Vetroz,
chutney d'abricot du Valais
et brioche toastée
CHF 26.–

Ballotine de caille aux morilles
CHF 24.–

PLATS

Consommé de queue de bœuf,
moelle et truffe en cocotte lutée
(10 min. de cuisson)
CHF 20.–

Risotto carnaroli verde,
cuisses de grenouilles
et émulsion à l'ail noir
CHF 38.–

Filet de bœuf en croute,
purée de céleri
Mini légumes
et sauce périgourdine
CHF 54.–

Suprême de chapon qui
s'encanaille de marrons
et champignons,
Sauce Albufera
et croustillant de polenta
CHF 52.–

Gougeonettes de sole,
émulsion de crustacé au Yuzu,
Cannelloni de poireau au safran
CHF 48.–

DESSERTS

Coulant au chocolat Valrhona
Manjari 63%, glace fior di latte
CHF 15.–

Sablé breton,
clémentine caramélisée,
panna cotta d'agrumes
CHF 15.–

Croustillant de poire infusée
aux épices de Noël,
confiture de lait
CHF 15.–

Nougat glacé,
crème au Grand Marnier
et éclats de noix caramélisées
CHF 15.–

LE CLOS DES CIMES
RESTAURANT

Boas Experience