

MENU de Noël

Samedi 24 décembre au soir
Dimanche 25 décembre à midi



Amuse-bouche du Chef

Tartare de homard au yuzu et gingembre, consommé de bisque gélifié
Croustillant de tapioca à l'encre de seiche

Entrée froide

Billes de foie-gras aux saveurs iodées
Radis daikon au mirin et brioche maison aux algues

Entrée chaude

L'œuf bio cuit à 62 degrés, cardons de Genève à la truffe
Espuma au Vacherin Fribourgeois et Gruyère

Plat principal

Suprême de chapon de Bresse farci aux morilles
Pommes dauphine et royale d'épinards

Dessert

Le parfait glacé à l'orange, chocolat et épices de Noël



Menu avec 2 entrées à CHF 99.-
Menu avec 1 entrée à CHF 89.-



HÔTELLERIE
DE CHÂTONNEYRE
CORSEAUX - LAVAUX