



LE DÎNER DE GALA DE LA SOIRÉE DE LA SAINT-SYLVESTRE 2019

Le mille-feuille de foie gras de canard fumé
compoté de pruneaux à l'orange et pain de campagne toasté
Mille-Feuille von der geräucherten Enten Foie-Gras
Pflaumenkompott mit Orangen und getoastetes Bauernbrot
Milles-feuille of smoked foie gras
plum compote with orange and toasted farmer bread



Le filet de bar de ligne de «l'île de Noirmoutier» poché dans un court-bouillon
espuma de chou-fleur et caviar Oscietre de Russie
Wolfsbarschfilet «l'île de Noirmoutier» pochiert in Bouillon
Blumenkohl Espuma und russischer Kaviar Oschietra
Sea bass fillet «l'île de Noirmoutier» poached with bouillon
Cauliflower espuma and Russian caviar Oscietra



Le sorbet framboise et granité au champagne dom Pérignon
Himbeer Sorbet und Granite von Champagner Dom Pérignon
Raspberry sorbet and granité of champagne Dom Pérignon



Le cœur de filet de bœuf «Simmental» dry-aged rôti
compression de pommes de terre à la truffe noire du Périgord
oignons nouveaux aux champignons
Gebratenes Rindsfiletherz «Simmental» dry-aged
Gekochte Kartoffeln mit schwarzen Perigord Trüffeln
Junge Zwiebeln mit Champignons
Pan fried beef fillet «Simmental» dry-aged
Cooked potatoes with black Perigord truffles
young onions with champignons



Le Brillat-Savarin, confiture de tomate verte et pain « Beerawecka »
Weichkäse Brillat-Savarin, grüne Tomatenkonfitüre und Früchtebrot « Beerawecka »
Soft white cheese Brillat-Savarin, green tomato jam and bread with fruits « Beerawecka »



Le petit gâteau à l'ananas «Victoria» parfumé à la menthe et gingembre
sorbet à la citronnelle
Küchlein mit Ananas «Victoria» parfümiert mit Minze und Ingwer, Zitronenmelisse Sorbet
Tartlet with pineapple «Victoria» perfumed with mint and ginger, lemon balm sorbet

Au bar de l'hôtel, après 02.00 heures - An der Hotelbar, ab 2.00 Uhr -
At the hotel bar after 2 am

La soupe Goulash - **Gulaschsuppe** - Goulash soup



CHF 280 par personne

Zermatt, le 31 décembre 2019

