



LE MENU DU REVEILLON DE NOËL 2019

Le tartare de filet de bœuf Wagyu «Kagoshima»
au saké et caviar beluga d'Iran

Tartar vom Rindsfilet Wagu «Kagoshima» mit Sake und iranischem Beluga Kaviar
Tartar of Wagyu «Kagoshima» beef fillet with sake and Iranian beluga caviar



Le dos de cabillaud, cuit au naturel, salade de fenouil à l'orange et grains torréfiés
Gegarter Kabeljaurücken, Fenchel-Orangensalat und geröstete Körner
Gently cooked cod fish, fennel-orange salad and roasted grains



La bisque de homard breton et sa raviole
Suppe vom bretonnischen Hummer mit Ravioli
Soup of lobster from Breton with ravioli



Le sorbet citron-yuzu, sauce au basilic et gelée de tomate blanche
Zitronen-Yuzu Sorbet, Basilikumsauce und Gelee von weissen Tomaten
Lemon and yuzu sorbet, basil sauce and jelly of white tomatoes



La selle de chevreuil au poivre de la vallée Maggia
pomme Gala Royale à la truffe noire du Périgord et romarin
feuilles de choux de bruxelles et beignets de pommes de terre à la gentiane
Rehrücken mit Pfeffer aus dem Maggiatal
Gala Royale Apfel und schwarze Périgord Trüffel mit Rosmarin
Rosenkohl und Kartoffelbeignets mit Enzian
Saddle of venison with pepper from the Maggia Valley
Apple Gala Royale and black Périgord truffles with rosemary
Brussel sprouts and potato fritters with gentian



L'entremet aux 3 chocolats grand cru «Valrhôna», macaron à la pistache de Sicile
ganache salée à l'huile d'olive de Ligurie
Entremet von 3 Grand cru «Valrhôna» Schokoladen, Macaron mit Pistazien
aus Sizilien, gesalzene Ganache mit Olivenöl aus Ligurien
Entremet of 3 different chocolates grand cru «Valrhôna», Macaron with pistachio
from Sicily and salted ganache with olive oil from Liguria

CHF 150.— par personne



Zermatt, le 24 décembre 2019