



LE MENU DU JOUR DE NOËL 2019

Le carpaccio de crevette «Carabineros» et corail rapé
Krevettencarpaccio «Carabineros» und Corail
Shrimp carpaccio «Carabineros» and corail

* * * * *

Le rouget-barbet de méditerranée et sa fleur de courgette
ragoût de champignons shimeji et abricots séchés
Mediterraner Rotbarbe mit Zucchiniblüten
Ragout von Shimeji Champignons und getrocknete Aprikosen
Mediterranean red mullet with courgette flowers
ragout of shimeji champignons and dried apricots

* * * * *

La soupe de queue de bœuf «Oxtail» à la truffe noire du Périgord
Ochschwanzsuppe mit schwarzen Perigord Trüffeln
Oxtail soup with black Perigord truffles

* * * * *

Le granité de vin chaud et poire pochée au vin de Malvoisie
Glühweingranite und pochierte Birne mit Malvoisie
Mulled wine granite and poached pear with Malvoisie

* * * * *

Le suprême de chapon de Bresse à la mangue-coriandre
Pak choi au sésame et purée de patate douce au gingembre
Bressehuhnbrust mit Mango-Koriander
Pak Choi mit Sesam und Süsskartoffel Püree mit Ingwer
Bresse Chapon breast with mango and coriander
Pak Choi with sesame and sweet potato puree with ginger

* * * * *

La sphère à la mousse au «Pandoro» parfumée à la rose
chips à l'anis, espuma à la vanille de Tahiti
Kugel von «Pandoro» Mousse parfümiert mit Rosen
Anis Chips, Tahiti Vanille Espuma
Bowl of «Pandoro» mousse perfumed with rose
Anise chips, Tahiti vanilla espuma

CHF 140 par personne

Zermatt, le 25 décembre 2019

