

Menu de la Saint Sylvestre 2018

Le foie gras au torchon aux « doux délires d'Ollon »

Chutney des vergers Vaudois et brioche



Cannelloni de corail au tartare de crustacés

Pompon de rampon et vinaigrette d'eau de mer



Paré de bar rôti, beurre battu au fenouil

Sur une compotée de butternut



Givré de bergamote arrosée de mirabelle



Carré de veau fermier au malt d'Interlaken

Mille-feuille de ratte renversée



Fromages



Mariage hivernal :

*Mousse de marrons aux éclats d'orange, croquant chocolat,
petites perles acidulées*



Les mignardises



Sur notre terrasse le feu d'artifice et sa coupe de champagne

