

LE JARDINIER

MENU NOËL | CHRISTMAS MENU

199

- ④ PRÉSSÉ FOIE GRAS-VOLAILE, CÉLERI, ORANGE, FRUITS ROUGES
Foie gras and Swiss poultry, in a gourmet terrine, celery, orange, red fruits
- ✓ TRUFFE NOIRE, CHÂTAIGNES, CARDAMOME, CRÈME DE GRUYÈRE
Black truffle, chestnuts, cardamom, Gruyère cream
- ④ NOIX DE SAINT-JACQUES, TOPINAMBOUR, POIREAU, PETITE ARVINE
Scallops, Jerusalem artichoke, leek, Petite Arvine
- ④ FILET DE BOEUF, ROYALE DE CHAMPIGNONS, POMMES RATTES
Swiss beef fillet, mushroom royale, fingerling potatoes
- ✓ LA BOULE DE NOËL : VANILLE, POIRE, TONKA, CHOCOLAT NOIR
The Christmas ball: vanilla, pear, tonka bean, dark chocolate



④ SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

TOUS NOS PRIX SONT EN FRANC SUISSE. SERVICE ET TVA COMPRIS / ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS, INCLUDING SERVICE AND VAT
MERCİ DE NOUS INDİQUER TOUTE İNTOLÉRANCE ALİMENTAİRE / PLEASE İNFORM US OF ANY FOOD ALLERGİES

PROVENANCE DES POISSONS ET DES VIANDES : TRUITE (FR-CH), SALMON (CH), SANDRE (EU-CH), PATA BLANCA (CH), VOLAILLE (CH), BŒUF (CH)
ORİGİN OF FİSH AND MEATS: TROUT (FR-CH), SALMON (CH), ZANDER (EU-CH), PATA BLANCA (CH), POULTRY (CH), BEOUF (CH)