



LE JARDINIER

179

MENU BRUNCH DE NOËL | CHRISTMAS BRUNCH MENU

LA CORBEILLE DU PÂTISSIER

Bakery selection

POUR COMMENCER : ROYALE DE FOIE GRAS, RÉDUCTION DE PORTO VINTAGE, BRUME PARMESANE & MALAKOFF TRUFFE NOIRE

To start : Royal of foie gras, vintage porto reduction, parmesan mist & black truffle malakoff

LES ENTRÉES À PARTAGER | STARTERS TO SHARE

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, CONDIMENTS & TOASTS

Scottish smoked salmon, seasonings & toasts

LE CAVIAR IMPÉRIAL, CRABE, AVOCAT & PAMPLEMOUSSE

Imperial caviar, crab, avocado & grapefruit

MESCLUN, ENDIVES, LÉGUMES RACINES, NOIX DE PÉCAN & HERBES

Heirloom mixed salad, chicory, roots vegetables, pecan nuts & herbs

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL, CHUTNEY DE SAISON & TOAST

Duck foie gras plain, seasonal chutney & toasts

LES PLATS AU CHOIX | MAINS COURSES OF YOUR CHOICE

GNOCCHI, TETRAGONES, PARMESAN & CIBOULETTE

Gnocchi, baby spinach, parmesan & chives

PENNES AU HOMARD

Penne with lobster

SANDRE, CITRONELLE, TÉTRAGONES, BUTTERNUT FUMÉE, MIZUNA

Zander, lemongrass, New Zealand spinach, smoked butternut, mizuna

FILET DE BOEUF SUISSE, ÉCHALOTES CONFITES, PASTORALE

Swiss beef tenderloin, confit shallots, pastorale salad

DESSERTS | DESERTS

LE CHARIOT DE DESSERTS

The dessert trolley

