



**RESTAURANT DES DELEGUES  
MENU DE NOËL**

**Mardi 18 décembre 2018**

**Amuse bouche**

*appetiser*

\*\*\*\*

**Le foie gras,  
poêlée aux fruits rouges, salade de  
jeunes pousses et poire pochée aux épices**

*Pan-sautéed foie gras with red fruits, young  
leaves salad and poached pear in spicy wine*

\*\*\*\*

**La caille,  
farci aux morilles, jus corsé aux senteurs  
de truffe, mousseline de patate douce**

*Stuffed quayle with morels mushrooms, tangy gravy truffle  
flavoured, fine mousse of sweet potato*

\*\*\*\*

**La bûche tous chocolats,  
mousse au chocolat Dulcey,  
crème brûlée au chocolat Guanaja**

*Christmas log cake with chocolates, mousse Dulcey  
chocolate and crème brulee Guanaja chocolate*

\*\*\*\*

**Mignardises**

**CHF 58.- ttc (hors boissons)**

**Menu unique pour tous**

**les convives du restaurant**

**Réservations au  
022 917 11 08**

TVA incluse