



RESTAURANT DES DÉLÉGUÉS
MENU DE NOËL

Mardi 10 décembre 2019

Amuse-bouche, huître chaude, sabayon au vin jaune du Jura
Appetiser, hot oyster, zabaglione Jura yellow wine

Terrine de foie gras au magret de canard fumé
Chutney aux figues, brioche Parisienne

Foie gras terrine with smoked duck
Figs chutney, Parisienne bun

Homard en deux façons

Les pinces comme un tartare, agrumes et basilic

La queue juste rôtie, crêpe Vonassienne et perles de légumes GRTA

Lobster two manners
Tongs like a tartar, citrus and basil
Tail roasted, Vonassienne pancake, GRTA vegetables pearls

Bûche de Noël

à la mousse vanille Bourbon et crème praliné noix de pécan
Christmas log cake Bourbon vanilla mousse, praline cream with pecan

Mignardises

CHF 58.- (hors boissons)

Menu unique pour tous les convives du restaurant

Single menu for restaurant guests

TVA incluse / Included VAT

Réservations

022 917 11 08