



**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**