

Fouquet's

24.12.2020

VOTRE MENU DE NOËL

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES

suc de clémentine corse, tào d'avocat.

Chair de tourteau, chou-fleur et radis noir.

CHOU FARCI À LA SARLADAISE

velouté blanc.

BLANC DE CHAPON

rôti de Maine et Loire Label Rouge.

Châtaignes, petits oignons grelots.

Gratin Dauphinois.

Jus au Pineau des Charentes.

BÛCHE DE NOËL 2020

Déclinaison d'agrumes.

CHF 89.-

/ PAR PERS.

HORS BOISSONS

SUR RÉSERVATION

AU021 962 83 34

**CHF 5.-
DECADEAU
OFFERT**

Fouquet's

31.12.2020

VOTRE MENU RÉVEILLON

CANNELÉ À LA TRUFFE BLANCHE

Tartelette de couteaux.

Croquette de foie gras de canard / gel d'agrumes.

CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE FUMÉE

crème glacée de betterave blanche, caviar d'aquitaine.

BLANC DE TURBOT POCHÉ

dans une crème au champagne.

Crevettes grises, moules de bouchot, Paris boutons.

LONGE DE VEAU FERMIÈRE RÔTIE ENTIÈRE

fondue d'oignons doux,

céleri-rave et truffe noire Mélanosporum.

Radicchio à l'huile de noisette, sorbet burrata.

REBLOCHON AU VIN JAUNE DU JURA

toast de seigle, salade de mâche.

DESSERT

Bavaroise vanille / truffe noire Mélanosporum, suc de Banyuls.

Parfait glacé chocolat grand cru Caraïbe, noisettes torréfiées.

Granité champagne rosé, marmelade de pamplemousse
aux fruits de la passion.

CHF 200.-

/ PAR PERS.

HORS BOISSONS

SUR RÉSERVATION

AU021 962 83 34

CHF 5.-
DECADEAU
OFFERT