

## MENU DE NOËL

370.- par personne

### LE TOPINAMBOUR DE BREMBLENS ET LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

cuit meunière

à la bière blonde lausannoise et au miel de fleurs du jardin

sabayon aux feuilles de figuier et cerisier

### LES BERLINGOTS

coeur coulant comme une fondue

consommé d'oignons à la coriandre vietnamienne

baies roses et sobacha

### LE HOMARD BLEU

grillé

courge du pays vaudois à la reine des prés et café

bisque de homard

### LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR

Crée en 1971 par Jacques PIC – réinterprété en 2021 par Anne-Sophie Pic

sauce mousseuse champagne, saké, rose & citrus Jabara

### LE CHEVREUIL

mariné à la lie de saké

cerfeuil tubéreux

châtaignes et cédrat panaché

### LA TOMME DE GSTAAD

tuile au levain infusé à la camomille

brioche feuilletée à l'épine vinette

### LA « SPHERE » NORVEGIENNE

flambée à la Liqueur de Yuzu

et les agrumes de Borex