

MENU DE NOËL

LES PRÉMICES

L'HUITRE TARBOURIECH

coquille croustillante
thon rouge, crème glacée au géranium rosat, kombu

LES BERLINGOTS ©ASP

A la fondue fribourgeoise
champignons sauvages, consommé infusé au café et
sobacha

LA SAINT-JACQUES

riz de Vully crémeux au saké, tagette, corail et curry

LE CHEVREUIL DE CHASSE

en pithiviers
vanille fumée et ail noir

LA TÊTE DE MOINE

au naturel et cuisinée
tartelette Mont-Blanc et truffe blanche d'Alba

LE MILLE-FEUILLE BLANC

en pétales
milles fragrances, vanille de Tahiti.

AMUSE-BOUCHE

TABOURIECH OYSTER

Crispy shell
Bluefin tuna, geranium rosat ice-cream, kombu

LES BERLINGOTS ©ASP

fribourgeoise fondue
wild mushrooms, consommé infused with coffee and
sobacha

SCALLOP

Creamy rice from Vully with saké, coral and curry

WILD VENISON

In pithiviers
Smoked vanilla and black garlic

TÊTE DE MOINE

natural and cooked
Mont-Blanc tartelet, white truffle

THE WHITE MILLE-FEUILLE

in petals
thousand flavours, Tahitian vanilla



BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE