



SAINT-
SYLVESTRE

31.12.2025

Amuse-bouche



Normandy scallop « feuilles à feuilles »,
osetra caviar, green anise vinaigrette



Grilled blue lobster, knuckle tartlet,
cauliflower with lobster coral, smoked vanilla sabayon



Roasted John Dory, butternut flower with candied kumquat,
Galician sea urchin roe, almond milk emulsion



Bread-crusted Swiss farm-raised veal tenderloin and duck foie gras,
Jerusalem artichoke and hazelnut ravioli,
truffle sauce with black truffle from Bonvillars



Interpretation of the black forest cake

Amuse-bouche



**Feuilles à feuilles de Saint-Jacques de Normandie,
caviar osciètre, vinaigrette à l'anis vert**



**Homard bleu grillé, tartelette des coudes,
choux-fleur au corail de homard, sabayon à la vanille fumée**



**Saint-Pierre rôti, fleur de butternut au kumquat confit,
oursin de Galice, émulsion au lait d'amande**



**Mignon de veau fermier suisse et foie gras de canard cuit en croûte,
ravioles végétales de topinambour à la noisette,
jus à la truffe noire de Bonvillars**



Interprétation d'une forêt-noire

C A F É

B E A U - R I V A G E