

# Anne-Sophie Pic

EXCEPTIONNELLES ASSOCIATIONS DE SAVEURS

MENU DE NOËL – DÎNER DU LUNDI 24 DÉCEMBRE 2018  
ET DÉJEUNER DU MARDI 25 DÉCEMBRE 2018

LE POTIRON ET LE BOURGEON DE SAPIN

Sabayon au sirop de bourgeon de sapin  
Condiments, et lard déglacé au miel

★

LE TOURTEAU DE CASIER

Panna Cotta au sobacha  
Gelée à la mandarine, mayonnaise à l'aneth

★★

LE FOIE GRAS

Poché, puis caramélisé au poivre Likouala, consommé  
de champignons et camomille, céréales et citron Meyer

★★★

LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR

Comme l'aimait mon père Jacques Pic – 1971 –

★★★★

LE CHEVREUIL

Mariné à la lie de saké, cerfeuil tubéreux fumé  
à la racine d'impératoire, jus corsé

★★★★★

LA BUCHE DE NOËL

Hommage au 40 ans de trois étoiles de la Maison Pic

CHF 350.– par personne

Réservation: + 41 21 613 33 39 – [asp@brp.ch](mailto:asp@brp.ch)

# Anne-Sophie Pic

EXCEPTIONAL COMBINATIONS OF FLAVOURS

CHRISTMAS MENU – DINNER, MONDAY, 24<sup>TH</sup> DECEMBER 2018  
LUNCH, TUESDAY, 25<sup>TH</sup> DECEMBER 2018

SQUASH AND FIR BUD

Squash and fir bud syrup sabayon  
Condiments and lard glazed with honey

★

BROWN CRAB FROM BRITTANY

Sobacha Panna Cotta  
Mandarin jelly, dill mayonnaise

★★

DUCK FOIE GRAS

Poached, then caramelized with Likouala pepper  
Mushrooms and chamomile broth, cereal and Meyer lemon

★★★

LINE-CAUGHT SEA BASS WITH OSCIÈTRE CAVIAR

Jacques PIC's favourite, created in 1971

★★★★

VENISON

Marinated with sake, chervil smoked with  
imperatoire root, venison jus

★★★★★

CHRISTMAS YULE LOG CAKE

40 years of Maison Pic's three Michelin stars tribute

CHF 350.– per person

Reservation: + 41 21 613 33 39 – [asp@brp.ch](mailto:asp@brp.ch)