

## Anne-Sophie Pic

DÎNER DU RÉVEILLON – LUNDI 31 DÉCEMBRE 2018

LE BERLINGOT

À la fondue fribourgeoise

Émulsion au poivre Voastipéféry et fève tonka

Truffe noire

★

L'ORMEAU DE BRETAGNE

Cuit meunière

Poireau grillé et mousseline de pomme de terre

Sauge, géranium Rosat et mélisse

★★

LE HOMARD BLEU

Rôti doucement au beurre de homard

Carottes en différentes textures

Bouillon de carotte, curry, bigarade et mélilot

★★★

LA VOLAILLE DE BRESSE

Marinée au génépi et au genièvre

Contisée à la truffe noire

Le suprême et les cuisses en deux services

★★★★

LE MILLE FEUILLE BLANC

Crème légère à la rose de Damas

Confit au pamplemousse

CHF 490.– par personne

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

## Anne-Sophie Pic

NEW YEAR'S EVE DINNER – MONDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER 2018

BERLINGOT

Cheese fondue

Voatsiperifery pepper and Tonka bean foam

Black truffle

★

WILD ABALONE FROM BRITTANY

Cooked “meunière”

Grilled leeks and potato mousseline

Sage, Rosat geranium and lemon balm

★★

LOBSTER FROM BRITTANY

Slowly roasted in shellfish butter

Carrots in different textures

Carrot, curry, bigarade and clover broth

★★★

POULTRY FROM BRESSE

Marinated with génépi and juniper

Black truffle

Chickenbreast and legs in two services

★★★★

WHITE MILLEFEUILLE

Damas Rose light cream

Grapefruit confit

CHF 490.– per person

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