

Menu de Fêtes

ENTRÉE

Œuf Parfait, espuma de cèpes
Chips de lard aux herbes
Toast à l'oignon confit

PLAT

Médailon de veau, basse température,
jus réduit au foie gras
Écrasé de pommes de terre
Topinambour rôti à l'ail noir miel et citron

ou

Pavé de maigre, beurre blanc
Palets de polenta au paprika
Condiment de betteraves

DESSERT

Bûche de Noël, praliné feuillantine- chocolat au lait

Ce menu a été créé spécialement nos Chefs Herrmann et Kopp
-Menu disponible dès 10 personnes -

70.-

Infos et réservation : 022 771 33 39
www.garden-cooking.ch

Menu de Fêtes

ENTRÉE

Ceviche de daurade
Condiment mangue, grenade, coriandre et piment

PLAT

Carré d'agneau en croûte de pain d'épices, jus au thym
Semoule croustillante
Gratin de courge muscadé

ou

Queue de langouste, beurre à l'orange - olive
Risotto revisité céleri & vieux parmesan
Blettes poêlées

DESSERT

Spécialité du Pâtissier: Pompon de Noël
Macaron ganache vanille- insert fruits rouges et coulis

Ce menu a été créé spécialement nos Chefs Herrmann et Kopp
-Menu disponible dès 10 personnes -

90.-

Infos et réservation : 022 771 33 39
www.garden-cooking.ch