

LAUSANNE PALACE

SWITZERLAND

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

mardi 31 décembre 2024

Amuse-bouche

Pâté en croûte Richelieu au foie gras de canard,
rémoulade de céleri pomme et noix, râpé de truffe noire du Périgord
*Richelieu pâté en croûte with duck foie gras,
apple and walnut celery remoulade, grated Périgord black truffle*

Blanc de bar de l'Atlantique, étuvée de poireaux au beurre d'algues
et coquillages, sabayon iodé
*Atlantic sea bass fillet, stewed leeks in seaweed and shellfish butter,
iodized sabayon*

Filet de veau du pays rôti au poêlon, courge butternut fondante
et fleur de cazette, jus corsé au Marsala
*Pan-roasted local veal tenderloin, butternut squash
and cazette hazelnut flower, Marsala juice*

Assiette de notre maître affineur M Duttweiler
Cheese plate from Duttweiler cheese-maker

Dessert de l'an nouveau
New year eve's dessert

198.-

Accompagné d'une coupe de Champagne Ruinart Blanc-de-Blanc

Prix en CHF, TVA et service inclus.

Nous restons à votre entière disposition pour toute information relative aux intolérances ou aux allergies alimentaires.

Price in CHF, VAT and service included.

If you have any questions about food intolerances or allergies, please do not hesitate to contact us.