

NOËL AU CÔTÉ JARDIN

24 décembre 2023

LE BUFFET D'ENTRÉES FROIDES

Les huîtres d'Oléron servis avec pain au beurre demi sel d'Isigny
Crevette rose en nage de fenouil sauvage
Saumon froid à la ligurienne
Saumon « Balik » crème de raifort
Terrine de foie gras/ pain de campagne toasté
Salade de sucrine et fine tranche de veau / sauce au thon
Salade de lentilles corail, courges et pesto de pepin de courge
Salade Niçoise

LE BUFFET D'ENTRÉES CHAUDES

Saucisson pistaché en brioche
Ravioli au Mont d'Or et poire
Saumon comme un Kouloubiak

KC Volaille de Bresse, farci au truffes et châtaigne, sauce Porto, chou farci
ou
Gambas sauvage coco-curry
ou
Gnocchis crème de Bolets, poudre de morilles, vieux Gruyère

Brie de Meaux à la truffe noire
Vacherin Mont d'or
Etivaz et chèvre frais

LE BUFFET DE DESSERTS

Bûche fraîcheur d'hiver, compotée de fruit exotique et praliné coco
Bûche chocolat-caramel
Salade de fruit

CHRISTMAS AT CÔTÉ JARDIN

24th of December 2023

THE COLD STARTER BUFFET

Oléron oysters served with bread with Isigny half-salted butter
Shrimp in wild fennel sauce
Ligurian-style cold salmon
“Balik” salmon with horseradish cream
Foie gras terrine/toasted country bread
Sucrine salad and thin slice of veal / tuna sauce
Red lentil, squash and pumpkin seed pesto salad
Nicoise salad

THE WARM STARTER BUFFET

Sausage with pistachio in brioche
Ravioli with Mont d’Or and pear
Salmon like a Koulibiak

Poultry from Bresse, stuffed with truffles and chestnuts, Porto sauce, stuffed cabbage

or

Wild prawns coco-curry

or

Porcini cream gnocchi, morel powder, aged Gruyère

Brie de Meaux with black truffle

Vacherin Mont d’or

Etivaz and fresh goat’s cheese

DESSERT BUFFET

Fresh winter log, exotic fruit compote and coconut praline

Chocolate-caramel log

Fruit salad

BRUNCH DE NOËL

25 décembre 2023

LE COIN DU P'TIT DÉJ

Sélection de viennoiseries

Pain aux céréales, pain complet et tresse de Noël

Œufs brouillés, bacon, croquettes de roesti

LES ENTRÉES FROIDES

Les huîtres d'Oléron servies avec pain au beurre demi sel d'Isigny

Crevettes aux artichauts et safran de Mund

Saumon mi-cuit à la sauce ligurienne et œuf de caille et capre

Carpaccio de loup de mer, échalotes et huile citron

Terrine de foie gras, piment d'Espelette et basilic, pain de campagne toasté

Tranche de veau façon carpaccio, sauce au thon, câpres et anchois

Tomates farcies à la ricotta, huile d'olive Fantolio

Caponata de légumes sicilienne, burrata, chips de pain

Salade de haricot blanc, ciboulette de Jambon Trevelez croquant

Tartare de bœuf à l'huile d'olive aromatisée à la truffe blanche et focaccia Maison

Assiette Valaisanne

Lentilles « Beluga » à la moutarde de Dijon et vinaigre de Xeres

King crabe, avocat, laitue sucrine et tomates séchées

Caviar d'aubergines fumé

LES ENTRÉES CHAUDES

Gâteau de blettes, olives taggiasches et thym

Saucisson pistaché en brioche

Ravioli « del plin » à la truffe noire et noisettes du Piémont

LES METS

Poulets de Bresse farcie au parfum de sarriette

Potimarrons rôtis au four

Spätzli et champignons de bois

Carré de veau, gratin de pomme de terre aux olives et sauce au vin cuit

Crevettes sauvages façon thaï, lait de coco et curry

Riz en cocotte aux épices

Dorade royale à la méditerranéenne, pommes de terre nouvelles, oignon frais et origan

SÉLECTION DE FROMAGES

SÉLECTION DE DESSERTS MAISON

CHF. 140.-

CHF 65.- pour les enfants de 6 à 12 ans/ for children aged 6 to 12
(une coupe de Champagne incluse par personne/one glass of Champagne per person included)

CHRISTMAS BRUNCH

25th of December 2023

THE BREAKFAST CORNER

Selection of pastries

Cereal bread, wholemeal bread and Christmas braid

Scrambled eggs, bacon, rösti croquettes

COLD STARTERS

Oléron oysters served with bread with Isigny half-salted butter

Shrimp with artichokes and saffron

Salmon half cooked with Ligurian sauce, quail egg, capers

Sea bass carpaccio, shallots and lemon oil

Foie gras terrine, Espelette pepper and basil, toasted country bread

Carpaccio-style slice of veal, tuna sauce, capers and anchovies

Tomatoes stuffed with ricotta, Fantolio olive oil

Sicilian vegetable caponata, burrata, bread chips

White bean salad, crunchy Trevelez ham chives

Beef tartare with olive oil flavored with white truffle and homemade focaccia

Charcuterie selection

“Beluga” lentils with Dijon mustard and sherry vinegar

King crab, avocado, lettuce and dried tomatoes

Smoked eggplant caviar

WARM STARTERS

Swiss chard cake, taggiasca olives and thyme

Sausage with pistachios in brioche

“del plin” ravioli with black truffle and Piedmont hazelnuts

THE DISHES

Chicken from Bresse stuffed with savory herbs

Oven roasted pumpkins

Spätzli and mushrooms

Rack of veal, potato gratin with olives and cooked wine sauce

Thai-style wild shrimp, coconut milk and curry

Rice casserole with spices

Mediterranean style sea bream, new potatoes, fresh onion and oregano

SELECTION OF CHEESES

SELECTION OF THE DESSERTS

CHF. 140.-

CHF 65.- pour les enfants de 6 à 12 ans/ for children aged 6 to 12
(une coupe de Champagne incluse par personne/one glass of Champagne per person included)

SOIRÉE DE GALA DU NOUVEL AN

31 décembre 2023

Marbré de foie gras de canard et volaille de la Gruyère aux pistaches
Marbré of duck foie gras and Gruyère poultry with pistachios

Velouté aux châtaignes et sa royale de truffe noire
Cream of chestnut soup with black truffle royale

Timbale de macaroni au lait d'écrevisse et herbes potagères
Macaroni timbale with crayfish milk and herbs

**Filet de bœuf rôti,
Réduction d'échalote au vin rouge,
Gratin à l'Etivaz et carottes en deux cuissons**
*Roast fillet of beef
shallot and red wine reduction,
Etivaz gratin and two-cooked carrots*

Assiette de fromages de la région
Plate of local cheeses

Fraîcheur d'hiver, compotée de fruits exotiques et praliné coco
Winter freshness, exotic fruit compote and coconut praline