

MENU DU NOUVEL AN À L'AT'HOME

MISE EN BOUCHE

Tartare de Bar, huile de noix et sorbet à la Livèche

ENTRÉE I :

Foie gras maison, gelée de coin, poivre de Timut et brioche toastée

ENTRÉE II :

Noix de St Jacques snackées, espuma de poireaux, lard de Colonnata et gel citron confit

PLAT :

Filet de boeuf en croustade d'herbes, purée petits pois, estragon et moutarde, déclinaison de carottes.

PRÉ-DESSERT :

Panna Cotta Chartreuse, sorbet chocolat noir

DESSERT :

Douceur caramel, vanille Bourbon, infusion whisky et glace vanille maison

Prix par personne : 115 chf

Après 00h Dj sets



Menu de
NOËL

L'At Home vous propose :

Mise en bouche :

Macaron saumon, crémeux de chèvre frais et noix

Entrée :

**Foie gras maison, gelée de coin, poivre de Timut et
brioche toastée**

Plat :

**Suprême de chapon, sauce Morilles, gratin Dauphinois
et légumes**

Dessert :

Forêt Noire revisité, sorbet griotte

MENU 80 CHF/PERSONNE