

# 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 croute 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**