

# MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

---

## **Les Moules de Bouchot**

Velouté aux agrumes / safran d'Iran  
*Mussels / Citrus velouté / Iran Saffron*

## **Le Foie-Gras des Landes**

Terrine aux épices de Noël / gelée de mangue  
*Landes foie gras / Christmas spice Terrine / Mango jelly*

## **La Coquille Saint-Jacques de Bretagne**

Contisée à la truffe noire du Périgord /  
Mousse de pomme de terre fumé  
*Seared scallops from Brittany / Black Perigord truffle / Smoked mashed potatoes*

## **La Pintade fermière sélection « Miéral »**

Mousseline de courge / sauce suprême au vin jaune  
*Roasted farm guinea fowl « Miéral » selection  
squash mousseline / Supreme yellow wine sauce*

## **Le Vacherin Fribourgeois frisé AOP**

Moutarde de Benichon  
*Fribourgeois Vacherin AOP / Benichon mustard*

## **Les fruits exotiques**

Citron vert / Coco  
*Exotic fruits / Lime / Coconut*

## **La Bûche Signature 2021**

Chocolat au lait / épices / agrumes  
*The signature log 2021  
Milk chocolate / Spices / Citrus*

195.-

LA RESERVE GENEVE – HOTEL, SPA AND VILLA

Veillez nous informer de vos allergies alimentaires  
Please kindly inform us of any food allergies