

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

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