

# 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

# MENU ENFANT NOËL

---

## **Le cèpe**

Capuccino velouté / Noisette  
*Cèpes mushroom velouté / Hazelnuts*

\*\*\*\*\*

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

Mousseline de pomme de terre /  
Carottes / Jus perlé  
*Roasted farm guinea fowl « Miéral » selection  
Mash potato / Carrots / Pearl juice*

\*\*\*\*\*

## **La Boule de neige**

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

\*\*\*\*\*

## **Rodolphe le Renne**

Chocolat au lait / Caramel / Vanille  
*Milk Chocolate / Caramel / Vanilla*

\*\*\*\*\*

95,-

## LE DÉJEUNER DE NOËL

---

### Buffet entrées / Starters buffet

Les salades potagères  
*Salad selection*

La station asiatique (Sushi, ceviche, poke bowl)  
*The sushi bar (Sushi, ceviche, poke bowl)*

Les grands classiques (Vitello tonnato, pâtés en croûte)  
*The French classic (Vitello tonnato, pates en croute)*

Les fruits de mer (Homard, huîtres, crevettes, coquillages)  
*Seafood platter (Lobster, oyster, prawns, seashells)*

Les fromages frais affinés  
*Cheese selection*

### Plat principal / Main course

Pavé de Bar  
*Seabass fillet*

Ou

Pintade farcie au foie gras et champignons de saison  
*Guinea fowl stuffed with foie gras and seasonal mushrooms*

Ou

Risotto à la truffe  
*Truffle risotto*

### Garnitures / Side dishes

Mousseline de courge muscade, pomme grenaille au jus de volaille et persil  
*Mashed butternut/potato with poultryjuice and parsley*

LA RESERVE GENEVE - HOTEL, SPA AND VILLA

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires

Please kindly Inform us of any food allergies

## LE COIN DES GOURMANDS

---

Les bûches millésime 2021  
*Selection of Christmas logs*

Les tartes citron meringué, tarte poire/dulcey/épices  
*Lemon meringue pie, pear/dulcey/spices*

Le pain d'épices  
*Gingerbread*

Les fruits de saison préparés  
*Seasonal fresh fruits*

Biscuits et mignardises de Noël  
*Christmas biscuit and petit four*

150.- Boissons chaudes et jus (orange et pamplemousse) inclus  
Service de 12h00 à 16h00  
75.- pour les enfants

LA RESERVE GENEVE - HOTEL, SPA AND VILLA  
Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires  
Please kindly Inform us of any food allergies