

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