

MENU DU NOUVEL AN

Le Foie-gras des Landes

Bonbon aux épices de Noël / Gelée de mangue
Christmas spice candy / Mango jelly

La Langoustine de casier

Juste tiédie / beurre blanc au caviar Oona / Tuile de plancton
Langoustine / Beurre blanc caviar / Plankton crisp

Le Bar de ligne des côtes Bretonnes

Snacké / Cresson / Emulsion d'oursin / Citron vert
Snacked line bar / Cress / Sea urchin emulsion / Lime

Le Veau de l'élevage Minder

Côte Rôtie au sautoir / Millefeuille de pomme de terre /
Pleurote eryngii / Sauce Périgueux
*Roasted veal chop / Potato millefeuille /
Eryngii mushroom / Perigueux sauce*

Le Vacherin Mont d'Or Suisse

Truffe blanche d'Alba / Miel de nos ruches
Switzerland Vacherin Mont D'or / Alba white truffle / Honey

Les Agrumes de Niels Rodin

Miel / Tagette
Citrus / Honey / Tagette

Le Chocolat Noir Maracaibo

Mangue / Pécan
The Maracaibo black chocolate / Mango / Pecan nuts

Les Mignardises

Petit Four

350.-

MENU ENFANT NOUVEL AN

L'œuf Bio

Brouillade / Girolles / Fines herbes
Organic scramble egg / Chanterelles / Herbs

Le Saumon fumé

Blinis moelleux / crème acidulé
Smoked salmon / Blinis / Sour cream

Le Filet de bœuf

Mousseline de pomme de terre /
Légumes de saison
Beef fillet
Mash potatoes / Seasonal vegetables

La Bulle

Agrumes
Citrus

L'étoile 3 chocolats

Perles croustillantes
Chocolate / Crispy pearls

175.-

LA RESERVE GENEVE – HOTEL, SPA AND VILLA

LE DÉJEUNER DU NOUVEL AN

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

Filet de Saint-Pierre, beurre blanc au yuzu
John dory fillet, yuzu butter

Ou

Filet de bœuf Rossini
Rossini beef fillet

Ou

Risotto au homard, citron grillé et estragon
Lobster risotto, grilled lemon and tarragon

Garnitures / Side dishes

Millefeuille croustillant de pomme de terre, choux fleur, truffe
Crispy potato millefeuille, cauliflower and truffle

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