

MENU

AMUSE-BOUCHE

Velouté glacé de potimarron, écume de crustacés et éclats de châtaigne

ENTRÉE FROIDE

Betterave confite au sel, crémeux de chèvre frais, noisettes torréfiées et gel de pomme verte

ENTRÉE CHAUDE

Foie gras poêlé, crémeux panais & vanille, poire pochée aux épices

OU

Terrine végétale au safran et pistaches, crémeux de panais à la vanille, poire pochée aux épices

PLAT

Filet de bœuf rôti, jus corsé au porto, mousseline de céleri et pommes Anna

OU

Cannellonis de cèpes et topinambours, mousseline de céleri, huile de sauge et croquant de sarrasin

FROMAGE

Brie truffé et miel de nos ruches

DESSERT

Mont-Blanc revisité aux marrons, cœur clémentine confite, meringue croustillante et sorbet mandarine

PROGRAMME

SOUPER ET CONCERT

Dès 18h30 Arrivée et verre d'accueil

19h30 - 19h45 Première partie souper

20h30 - 45 Interlude concert Solo piano - Daniel Hernandez

21h00 - 22h30 Deuxième partie souper

22h45 - 23h15 Deuxième interlude concert Solo piano - Stefan Aeby

00h00 Coup de minuit, champagne et musique

> 0h30 - 2h00 Concert electro-jazz

> > 2h00 - 4h00 Dj set

