

WINE & MORE
TIMES GRILL

SINCE 2016

Menu *St Sylvestre*



Mise en bouche :
Mousseline de Saint-Jacques,
Écume d'une bisque de homard et caviar « Beluga »



Bar de ligne poêlé,
Risotto Acquerello à la truffe blanche et topinambours,
Jus périgourdin



Pithiviers de pigeon et foie gras,
Jus à la « Kriek »,
Courges folles



Filet mignon de veau grillé, jus Bourbon Pointu,
Mousseline de ratte, croquant de noisettes et racines



Brillat-Savarin truffé par nos soins,
Pain des Alpes toasté et fine rampon à l'huile du Piémont



La Forêt Noire,
Revisitée par Aurélien

Menu à CHF 159.00
Sans fromage CHF 149.00

Servi le 31.12 au soir

