



Menu Festif 2024

Restaurant du Creux-de-Genthod



🌿🍷🍷 Carpaccio de langoustines, fruits de la passion et pousses de shiso

ou

🍷 Foie gras de canard en terrine, chutney de figues à la cannelle

🌿🍷 Filet de turbot poêlé, court bouillon de clémentines Corse,
éclats de châtaignes et riz vénéré

ou

🌿🍷 Caille farcie aux champignons des bois, sauce « Périgourdine» ,
étuvée d'épinards frais et gratin Dauphinois

Mandarine confite, glace au safran et éclats de pain d'épices

ou

🍷 Crème de marrons glacés, coulis de figues

Disponible à partir du 1^{er} décembre jusqu'au dimanche 22 décembre

A commander 48h (jours ouvrables) en avance et

à choisir pour l'ensemble de la table, uniquement tables de 5 convives ou plus

- Menu avec une entrée, un plat principal et dessert 76 .-
- Menu avec deux entrées, un plat principal et dessert 93 .-
 - Menu avec deux entrées, plat principal, dessert et une coupe de Champagne de Sousa Brut 110.-

🍷 sans lactose  végétarien  végétarien  sans gluten 🍷 sans œufs

Provenance des poissons et des viandes :

Langoustine France, Foie Gras France, Turbot Espagne, Caille France

TVA INCLUSE 8,1%

Tous nos tarifs sont en francs Suisse et soumis à modifications

* Pour toutes informations sur la présence d'allergènes, notre personnel vous renseignera volontiers.