



LE MIRADOR
RESORT & SPA

*CÉLÉBREZ LES
FÊTES AU
MIRADOR*



MENU DE NOËL

LA TRUFFE À L'HONNEUR

Restaurant Le Patio – 24 & 25 décembre 2019

Huître pochée | gelée d'eau de mer | caviar de hareng | écume de champagne



Cappuccino de châtaignes à la truffe | écume au lard du Valais



Foie gras d'oie poêlé | mangues confites | caramel pistaché aux grenadilles



Turbot sauvage | étuvée de poireaux au beurre de truffe | marinière de coques |
jus d'arêtes au vin de Chardonne



Chapon farci aux champignons | cardons genevois gratinés |
mousseline de pommes de terre à la truffe



Mont d'or à la truffe



Surprise du Chef Pâtissier Arnaud

Tarif privilège: CHF 155.- par pers. pour toute réservation avant le 1er décembre 2019
CHF 165.- à partir du 1er décembre 2019 (inclus)



MENU DU NOUVEL AN

Restaurant Le Patio - 31 décembre 2019

Huître pochée | gelée d'eau de mer | caviar de hareng | écume de champagne



Carpaccio de Saint-Jacques | vinaigrette au corail | rémoulade de céleri & pomme verte



Tourte de paleron de bœuf & foie gras | cerfeuil tubéreux en salade parfumé à l'huile de noisettes



Saint-Pierre de ligne rôti | chou frisé | moules de bouchot | beurre blanc à la cardamome



Cœur de filet de bœuf tacheté suisse en croûte de moelle | salsifis parfumé aux noisettes |
mousseline de pommes de terre à la truffe



Mont d'or à la truffe | poire Louise Bonne



Surprise du Chef Pâtissier Arnaud

Tarif privilège: CHF 165.- par pers. pour toute réservation avant le 1er décembre 2019
CHF 180.- par pers. dès le 1er décembre 2019 (inclus)



HINATA

BUFFET ASIATIQUE NOUVEL AN

Restaurant Hinata - 31 décembre 2019

Mise en bouche

Soupe miso au saumon



Entrées

Tom Yum kun

Salade Wafu

Ceviche Hamachi



Le froid

Assortiment de sashimi

Sélection de uramaki

Chirashi sushi



Le chaud

Poisson au curry thai

Crevettes & légumes au Teppanyaki

Poulet & légumes au Teppanyaki

Crevettes tempura

Soupe Vaki Udon

Riz frit



Les douceurs

Tiramisu

Castella sponge cake

Assortiment de fruits frais

CHF 115.- par pers.

BRUNCH DU NOUVEL AN

Restaurant Le Patio – 1er janvier 2020

Sélection de mises en bouche

Carpaccio de chevreuil à la figue
Tataki de Saint-Jacques à la truffe & aux épinards



Coin fraîcheur

Salade de gambas à la mangue & coriandre
Salade de quinoa, légumes crus et cuits de la Ferme Primapraz



Banc de l'écailler

Bulots, coques, palourdes, clams, langoustines, homards & variétés de crevettes
Sélection de poissons fumés



Chariot de foie gras des Landes

Terrine de foie gras
Chutney de figes, fruits rouges & mangues
Sélection de brioches maison, pain d'épices au miel vaudois
Jambon Serrano & jambon blanc à la truffe



Live cooking

Escalope de foie gras de canard
Médaille de chevreuil au lard
Sélection de sushi de notre restaurant Hinata



Coin chaud

Loup de mer en croûte de sel, beurre blanc au champagne
Filet de bœuf suisse façon Wellington
Mousseline de pomme de terre à la truffe Tuber Melanosporum
Variété de légumes oubliés



Chariot de fromages suisses



Douceurs de notre Chef Pâtissier

Paris Brest praliné, meringue croquante au citron yuzu, tartelette vanille, pana cotta au cappuccino, douceur gianduja & fruits secs caramélisés, verrine Mont-Blanc aux marrons, baba au rhum, éclair au chocolat noir intense

CHF 135.- par pers.

Prix en CHF, TVA incluse