

Le Trianon
Dîner du Nouvel An
New Year's Dinner

HOMARD BLEU CROUSTILLANT

Mangues et papayes vertes, basilic thaï

CRISPY BLUE LOBSTER

Green mango and papaya, Thai basil

DIM SUM DE SAINT-JACQUES

Beurre blanc au champagne, oseille et vanille bourbon

SCALLOP DIM SUM

Champagne beurre blanc, sorrel and Bourbon vanilla

CHAUSSON À LA TRUFFE MELANOSPORUM

Foie gras des Landes, jus perlé

TRUFFLE MELANOSPORUM PASTRY

Landes foie gras, pearled jus

MIGNON DE VEAU DU PAYS

Étuvée de choux frisés et champignons, moutarde épicée, polenta Ribelmais

LOCAL VEAL TENDERLOIN

Braised curly cabbage and mushrooms, spiced mustard, Ribelmais polenta

FROMAGES DE NOS RÉGIONS (+ CHF 25.-)

SELECTION OF LOCAL CHEESES (+CHF 25.-)

SPHÈRE AU CHOCOLAT ALTAPAZ

Praliné aux noisettes, lait glacé à la fève de Tonka

SPHERE OF ALTAPAZ CHOCOLATE

Hazelnut Praline, iced Tonka Bean Milk



LE MIRADOR
RESORT & SPA

Le Trianon

Dîner du Nouvel An pour enfants

New Year's dinner for children

HOMARD BLEU CROUSTILLANT

Mangues et papayes vertes, basilic thaï

CRISPY BLUE LOBSTER

Green mango and papaya, Thai basil

MIGNON DE VEAU DU PAYS

Étuvée de choux frisés et champignons, moutarde épicée, polenta Ribelmais

LOCAL VEAL TENDERLOIN

Braised curly cabbage and mushrooms, spiced mustard, Ribelmais polenta

SPHÈRE AU CHOCOLAT ALTAPAZ

Praliné aux noisettes, lait glacé à la fève de Tonka

SPHERE OF ALTAPAZ CHOCOLATE

Hazelnut Praline, iced Tonka Bean Milk