



Les fêtes de fin d'année

Laissez-vous emporter par la magie des fêtes dans
un cadre unique au Mirador Resort & Spa

réservations & informations
+41 21 925 11 11
reservations@mirador.ch

Réveillon de Noël

mardi 24 décembre 2024 - Restaurant Le Patio

Tartare de saumon des Grisons
Guacamole, vinaigrette au gingembre

Chapon fermier de Bourgogne
Farce aux champignons, cardon genevois,
mouseline de pommes de terre à la truffe

Fraîcheur pomme-yuzu

Chariot de bûches de Noël

CHF 120.- par personne | CHF 60.- jusqu'à 12 ans
Sur réservation uniquement

Brunch

mercredi 25 décembre 2024 - Restaurant Le Patio

Buffet d'entrées

Huîtres spéciales fines de claire
Foie gras du Périgord, cuchaule au safran du Jorat
Tartare de bœuf du Limousin
Rillettes de truite vaudoise
Carpaccio de poulpe, avocat au lait de coco
Crevettes sauvages, sauce cocktail
Tataki de thon aux fruits de la passion
Roast-beef, sauce tartare
Vitello tonnato, anchois marinés à l'huile d'olive
Gaufres salées, saumon fumé, fromage frais au citron confit
Rémoulade de céleri et pommes Granny Smith
Quinoa aux agrumes
Variations de salades
Soupe de panais à la réglisse
Antipasti, focaccia moelleuse
Chouquettes au vieux Gruyère
Chariot de fromages de nos régions, pâtes de fruits du moment

Broche visible à l'extérieur
Station de découpe de jambon Serrano
Station de panini et croissants sucrés

Brunch

mercredi 25 décembre 2024 - Restaurant Le Patio

Plat au choix

Agneau à la broche
Saumon des Grisons
Risotto à la truffe

Buffet de desserts

Châtaigne au brasero
Pavlova à la clémentine
Cheesecake à la cannelle
Mousse au chocolat
Tartelette Mont-Blanc
Pain d'épices à l'orange
Bûche de Noël

CHF 140.- par personne | CHF 70.- jusqu'à 12 ans
Sur réservation uniquement



Déjeuner de Noël

mercredi 25 décembre 2024 - Restaurant Le Trianon

Homard croustillant
Papaye verte, avocat au lait de coco

Œuf mollet à la truffe
Kadaïf, tétragone, Etivaz d'alpage

Fraîcheur bergamote
Cumin des prés

Filet de canette
Mousseline de topinambour au lait ribot, jus aux épices satay

Charlotte à l'orange
Mousse allégée à la vanille, sorbet au safran

CHF 160.- par personne | CHF 60.- jusqu'à 12 ans
Sur réservation uniquement



Réveillon de la St-Sylvestre

mardi 31 décembre 2024 - Restaurant Le Patio

Carpaccio de bar
Leche de tigre, huile d'aneth et grenade

Foie gras du Périgord
Déclinaison de mangues, cuchaule au safran

Fraîcheur pomme-yuzu

Bœuf Wellington
Mousseline de pommes de terre à la truffe

Douceur aux raisins
Biscuit moelleux aux amandes, sorbet au champagne rosé

CHF 180.- par personne | CHF 80.- jusqu'à 12 ans
Sur réservation uniquement



Réveillon de la St-Sylvestre

mardi 31 décembre 2024 - Restaurant Le Trianon



Coquille Saint-Jacques ✨
Rémoulade de pommes vertes, vinaigrette acidulée



Raviole de homard bleu ✨
Emulsion au foie gras, voile de verjus



Turbot au caviar
Fricassé de tétragone et amarante



Fraîcheur « Raw Boskoop »



Mignon de veau
Jus corsé, mousseline de pommes de terre à la truffe



Le chocolat Dulcey ✨
Confit de pamplemousse, sorbet au gingembre



CHF 250.- par personne | CHF 80.- jusqu'à 12 ans
Sur réservation uniquement



Brunch

mercredi 1er janvier 2025 - Restaurant Le Patio

Buffet d'entrées

Jambon Pata Negra à la coupe
Huîtres
Foie gras du Périgord, cuchaule au safran du Jorat
Tartare de bœuf du Limousin
Rillettes de truite vaudoise
Sélection d'huîtres creuses de Bretagne
Carpaccio de poulpe, avocat au lait de coco
Crevettes sauvages, sauce cocktail
Tataki de thon aux fruits de la passion
Roast-beef, sauce tartare
Vitello tonnato, anchois marinés à l'huile d'olive
Gaufres salées, saumon fumé, fromage frais au citron confit
Rémoulade de céleri et pommes Granny Smith
Quinoa aux agrumes
Variations de salades
Soupe de panais à la réglisse
Antipasti, focaccia moelleuse
Chouquettes au vieux Gruyère
Chariot de fromages de nos régions, pâtes de fruits du moment

Broche visible à l'extérieur
Station de découpe de jambon Serrano
Station de profiteroles

Brunch

mercredi 1er janvier 2025 - Restaurant Le Patio

Plat au choix

Cochon à la broche
Volaille
Saumon des Grisons
Risotto à la truffe

Buffet de desserts

Châtaignes au barbecue
Tiramisu à l'orange
Tartelette au caramel et noix
Entremet aux marrons
Îles flottantes
Pavlova aux fruits rouges

*CHF 140.- par personne | CHF 70.- jusqu'à 12 ans
Sur réservation uniquement*