



Menu de Saint-Sylvestre 2025

A partir de 19.00 h - Dîner 20.00 h

Amuse-bouche

Noix de Saint-Jacques snackées, crème de maïs au safran & popcorn au piment d'Espelette

(Version végétarienne : croustillant de légumes à la place des Saint-Jacques)

Soupe de vin blanc du Vully, croustillant d'amandes aux truffes

Sorbet pommes Calvados



Filet de bœuf Wellington, jus au Porto et mousseline de pommes de terre La Ratte, petits légumes qui vont bien avec

(Version végétarienne : strudel aux champignons à la place du Wellington)



Assiette de fromage de la région

Tiramisu au caramel beurre salé et pommes poêlées

Coupe de mousseux à minuit

Menu 125 p.p. incl. 8.1% TVA





Silvestermenu 2025

Ab 19.00 Uhr - Menu 20.00 Uhr

Amuse-bouche

Gebratene Jakobsmuschel auf Maisbeet mit Safran und

Popcorn Piment d'Espelette

(Vegetarisch : Knuspergemüsetasche anstelle Jakobsmuschel)

Vully- Weissweinsuppe mit Mandel-Trüffel-Crunch



Apfelsorbet mit Calvados

Rindsfilet Wellington mit Portweinjus,

La-Ratte-Kartoffelstock und Wintergemüse

(Vegetarisch: Pilzstrudel anstelle Wellington)

Käseteller aus der Region



Tiramisu Caramel beurre salé mit Apfel



Mitternachtscüpli

Menu 125 p.P. inkl. 8.1% MwSt.