



La Cordée

BRASSERIE

## MENU NOËL

### Amuse-bouches

---

Gravelax d'esturgeon suisse, au sel bleu de perse, crème bufflonne infusée à la main de Bouddha, tranchée à l'huile d'épicéa de Verbier

Escalope de foie gras poêlée et barigoule d'artichauts poivrade façon mère Brazier, lard colonnata et écume d'artichauts, tuile croustillante au poivre de Sichuan

Bar de ligne rôti au feu de bois, jus de coques persillé, ratte du touquet et carottes fanes confites

Pièce de veau de lait fermier aux morilles, marrons et panais à la flamme, jus de cuisson réduit au vieux porto et à l'hibiscus

Bûche de Noël croustillante au chocolat noir de Jamaïque, noisettes du piémont caramélisées et crème de vieux rhum

### Mignardises maison

Menu enfant et menu végétarien sont disponibles sur demande

**195 chf**

(hors boissons)

LIVE MUSIC

**DON POLO SAX & PALOMA GRUESO**

POUR TOUTE RÉSERVATION

RESTAURANT@HOTELCORDEE.COM +41(0)27 775 45 00



## MENU DU REVEILLON

### Canapés et mises en bouches

Sériole fumée par nos soins, au sapin et au foin des alpages, émietté d'oursin, vierge de picholine à la grenade cédrat corse et au poivre de sichuan vert, poudre d'ortie d'hiver

Mi-cuit de foie gras marbré aux truffes, croustillant de riz au gomasio, mélange de poivres précieux, coing rôti et fouace

Turbot rôti à l'arête au timut, scorsonère glacée au jus et émulsion de potimarron, beurre au Champagne et au caviar

Poularde patte noire de gruyère en demi deuil, jus au vin jaune truffé, racines et tubercules rôties au feu de bois, croustillant de poivre voatsiperifery

Fromage Rosette de Tête de Moine AOP et poire rôtie aux épices de vin chaud

Illusion coco au cœur coulant mangue passion et shot de mandarinello

### Mignardises

Menu enfant et menu végétarien sont disponibles sur demande

**375 chf**

(hors boissons)

**LIVE MUSIC DON POLO SAX & PALOMA GRUESO**

**POUR TOUTE RÉSERVATION RESTAURANT@HOTELCORDEE.COM +41(0)27 775 45 00**