



Amuse-bouche at the table  
*Amuse-bouche à table*

\* \* \*

Lobster salad with spiced carrot, Champagne foam and raspberry powder  
*Salade de homard à la carotte épicée, mousse au Champagne et poudre de framboise*

\* \* \*

Homemade cappellacci with soft egg yolk, "Merlottino" cheese fondue and black truffle  
*Cappellacci maison au jaune d'œuf fondant, fondue au Merlottino et truffe noire*

\* \* \*

Glacier 51 cod fillet with herbs, mussels, artichokes and citrus fruits  
*Dos de cabillaud Glacier 51 aux herbes, moules, artichauts et agrumes*

Or

Ardèche capon prepared "as the Prince liked it"  
*Chapon des Ardèche, comme l'aimait le Prince*

\* \* \*

Christmas sweet surprise  
*Douce surprise de Noël*

\* \* \*

The Prince's panettone  
*Panettone du Prince*

Chf 170.- p.p.  
Beverages not included  
*Boissons non incluses*

Only by reservation, subject to availability  
Uniquement sur réservation, sous réserve de disponibilité

