





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

