



# Menu Réveillon de noël

**Mercredi 24 décembre**

Mise en bouche

## *L'omble chevalier*

En tartare relevé au yuzu

Entrée

## *Le foie gras de canard*

Poché au vin de noël

Chutney de fruits confits chips de pain d'épices et figues rôties

Poisson

## *Le bar*

En pavé snacké

Linguine à la vongole et herbes fraîches

Viande

## *La dinde de noël*

En ballotine farcie aux marrons, mousseline de patate douce

Pommes pink ladies rôties



CHF 95.-

Dessert

## *L'Original*

Chocolat, vanille, caramel du beurre salé et cacahuète



**RIVAGE  
LUTRY**