

Menu du 31 décembre 2019

Cocktail de bienvenue et son amuse-bouche



Escalope foie gras poêlée aux prunes et son bouquet de salades



Œuf 50'/66 ° aux truffes noires fraîches et épinards



Langoustine poêlée au sésame et risotto au citron vert



Cœur de filet de bœuf au porto

Pommes dauphine maison et bouquet de légumes



Mille feuilles aux baies des bois et sorbet muscat



Vous êtes attendu à 19h30 précises

Comme l'année passée, l'ambiance sera assurée par Ludo Animation



Traditionnel feu d'artifice à minuit et demi

Fr. 130. —

Réservations au 027 744 13 89 ou à info@sarvaz.ch