
The
CRAZY 🌲 MOOSE

MENU DE NOUVEL-AN

VINCENT BLOCH, CHEF DE CUISINE ET ARTHUR CASSAN, CHEF PÂTISSIER ET LEUR ÉQUIPE
VOUS PROPOSE LE MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE, SERVI LE SOIR DU 31 DÉCEMBRE 2019

- **L'ŒUF PARFAIT**

CRÉMEUX DE ROMANESCO ET CROUSTILLANT DE L'ETIVAZ

- **FILET DE BAR**

SAUCE BEURRE BLANC, TOPINAMBOURS ET CHIPS DE TAPIOCA AU KALAMANSI

- **TROU NORMAND**

SORBET BASILIC ET LIQUEUR DE FRAISES DES BOIS

- **MÉDAILLONS DE VEAU**

*DÉCLINAISON DE CAROTTES,
POMMES DE TERRE FONDANTES ET CROQUANT AU SÉSAME*

- **LA POMME CROQUANTE DE LA ST-SYLVESTRE**

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT DULCEY

FORFAIT CHF 95.- PAR PERSONNE

MENU ENFANTS

- **AMUSES BOUCHE**

- **FILET DE BAR**

SAUCE BEURRE BLANC, TOPINAMBOURS ET CHIPS DE TAPIOCA AU KALAMANSI

- **MÉDAILLONS DE VEAU**

PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE FONDANTES

- **PARFAIT GLACÉ AU TOBLERONE**

FORFAIT CHF 49.- PAR PERSONNE

*SOIRÉE ANIMÉE PAR NOTRE DJ, FEU D'ARTIFICE SUR LE COUP DE MINUIT,
TRAINS SUPPLÉMENTAIRES POUR LE RETOUR A VILLARS APRES LA SOIRÉE.*

RÉSERVATION INDISPENSABLE, +41 24 495 24 81 // info@crazymoose.ch