

## MENU DE NOUVEL-AN

NOTRE CHEF, VINCENT BLOCH ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSE LE  
MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE, SERVI LE SOIR DU 31 DÉCEMBRE 2018

---

- **L'OEUF PARFAIT**

CRÉMEUX DE CHOUX FLEUR  
ET SON CROUSTILLANT DE PARMESAN

- **NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES**

TOPINAMBOURS ET ÉMULSION DE BEURRE NOISETTE

- **MÉDAILLONS DE VEAU, JUS CORSÉ**

PURÉE DE PANAIS ET POMMES DE TERRE FONDANTES

- **LE DÔME DE LA ST-SYLVESTRE**

CONFECTIONNÉ PAR ARTHUR CASSAN, NOTRE CHEF PÂTISSIER ET SON ÉQUIPE.  
DÔME AU CHOCOLAT SUR SON PAIN DE GÊNES, GARNI D'UN CRÉMEUX AU WHISKY,  
D'UN MOUSSEUX À LA VANILLE ET AU CHOCOLAT NOIR,  
ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE BOURBON VANILLÉE.

**FORFAIT CHF 89.- PAR PERSONNE**

---

## MENU ENFANTS

- **BEIGNET DE FILET DE POISSON**

PRÉPARÉ PAR NOTRE CHEF, SERVI SUR UN LIT DE SALADE

- **MÉDAILLONS DE VEAU, JUS CORSÉ**

PURÉE DE PANAIS ET POMMES DE TERRE FONDANTES

- **LE DÔME DE LA ST-SYLVESTRE**

CONFECTIONNÉ PAR ARTHUR CASSAN, NOTRE CHEF PÂTISSIER ET SON ÉQUIPE.  
DÔME AU CHOCOLAT SUR SON PAIN DE GÊNES, GARNI D'UN MOUSSEUX  
VANILLE/CHOCOLAT NOIR ET DÉCLINAISON DE FRAISE TAGADA.

**FORFAIT CHF 49.- PAR PERSONNE**

---

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

**RÉSERVATION INDISPENSABLE, +41 24 495 24 81 // [info@crazymoos.ch](mailto:info@crazymoos.ch)**