

DîNER DE LA SAINT-SYLVESTRE

New Year's Eve Dinner

Accueil flûte de Champagne Taittinger
Welcome Taittinger Champagne flute



Amuse bouche

Velouté de cardon AOC Genevois
aux saveurs de truffe

*Geneva seasonal cardoon velvety
soup scented with truffle*



Carpaccio de St-Jacques acidulé de la
baie de somme, espuma de pomme de
terre, œuf keta

*Somme bay scallops, potato thin foam
and keta caviar*



Terrine de fois gras de canard au
Beaumes de Venise, chutney de fruits
aux épices

*Beaumes de Venise flavored duck foie
gras, spiced fruit chutney*



Médaillons de homard breton et sa
pince bavaroise de chou-fleur aux
graines de caviar, bisque crémeuse
*Brittany lobster medallion and its claw,
cauliflower bavaroise with caviar and
creamed lobster bisque*

Trou genevois
Trou genevois



Filet de bœuf farci aux champignons,
topinambour et émulsion de coings

*Filet of beef filled with mushrooms,
Jerusalem artichoke, quince emulsion
and walnut olive pan jus*



Sélection de fromages affinés

Selection of matured cheeses



Pensée exotique et soupçon de berga-
mote

Exotic bergamot freshness



31.12.2013

170 CHF



MANDARIN ORIENTAL
GENEVA



Pour toute réservation, contactez-nous à mogva-restaurant@mohg.com ou au +41 22 909 00 00
For reservations, please contact us at mogva-restaurant@mohg.com or +41 22 909 00 00

Mandarin Oriental, Geneva Quai Turrettini 1, 1201 Geneva