

ROYAL PLAZA

★ ★ ★ ★ ★ MONTREUX & SPA

Fêtes de fin d'année  
2014

# Menu de Noël 24 Décembre 2014

## Amuse-bouche

Opéra de foie gras de canard  
A la poire & au pain d'épices | Gelée de vin chaud

Raviole de homard du Maine  
Consommé double | Légumes oubliés

Ballotine de poulet de Bresse aux cèpes  
Truffe noire | Jus corsé

Baguette de campagne au Saint-Marcellin truffé  
Moutarde aux figues & huile de noix

Vacherin glacé fraise & yuzu

## Mignardises

CHF 95.00  
par personne

CHF 45.00 pour les enfants de 6 à 12 ans | Servi à partir de 19h00

# Brunch de Noël

## 25 Décembre 2014

Le banc de l'écailler  
Les salaisons  
La collection de foies gras  
Les poissons du fumoir

Le chapon de Bresse cuit en croûte de pain  
Le filet de bœuf Wellington  
Les noix de Saint-Jacques à la normande  
Le sandre rôti & beurre d'écrevisses du lac Léman  
La sélection d'accompagnements

Le chariot de fromages affinés

Les bûches de Noël  
Les fruits exotiques & les agrumes  
Les "tout chocolat"

... Et bien d'autres surprises !

CHF 110.00   
par personne

CHF 50.00 pour les enfants de 6 à 12 ans  
Servi sous forme de buffets à partir de 12h00

 CHF 5.00 du prix de vente seront  
directement reversés à l'Association Save the  
Children. Plus d'informations sur les actions mises  
en place depuis 2012 sur [royalplaza.ch](http://royalplaza.ch)



# Menu du Nouvel An 31 Décembre 2014

Soirée dansante & animation musicale live par Ariane Cossy & Frédéric Chauvigné

Amuse-bouche

Lisette marinée au ponzu

Caviar osciètre | Pomme Granny Smith

Maki de foie gras de canard & langoustine

Crème de riz au wasabi

Noix de Saint-Jacques de Normandie rôties

Fusette à l'encre de seiche | Lomo iberico

Aiguillette de Saint-Pierre

Barigoule de salsifis | Espuma de topinambours

Granité champagne & cranberry

Tataki de bœuf Wagyu au yuzu | Daïkon | Pak-choï

Déclinaison d'aloë vera au pamplemousse rose

Mignardises & coupe de champagne Louis Roederer

CHF 245.00  
par personne

CHF 120.00 pour les enfants de 6 à 12 ans | Servi à partir de 19h30

Brunch du **Nouvel An**  
1<sup>er</sup> Janvier 2015

Le petit-déjeuner  
La collection de foies gras  
La sélection d'huîtres "Marennes-Oléron"

Le gigot d'agneau de Jaman  
Le carré de porc iberico  
Le filet de bœuf de nos monts  
La dorade royale entière  
La sélection d'accompagnements

Le grand buffet de douceurs

... Et bien d'autres surprises !

CHF 95.00  
par personne

CHF 45.00 pour les enfants de 6 à 12 ans  
Servi sous forme de buffets à partir de 12h00

# Menu Marché de Noël du 21 Novembre au 23 Décembre 2014!

6 Huîtres n°3 de chez Papin-Poget  
Pain de seigle | Beurre demi-sel | Vinaigre d'échalotes | Citron

ou

Ballotine de foie gras de canard mi-cuit  
Espuma de vin chaud | Chutney de pommes safranées

Suprême de pintade fermière truffée  
Salsifis & rattes du Touquet glacés | Jus corsé

ou

Médailon de lotte rôti & ravioli de homard du Maine  
Fenouil braisé | Sauce à l'américaine

Assiette de fromages affinés

ou

Mi-cuit chocolat Guanaja & Cognac XO | Glace cannelle

**Menu 3 plats à choix à CHF 75.00 par personne & parking offert**

Bénéficiez d'une place de parking pendant toute votre soirée et rejoignez le Marché de Noël de Montreux à pied depuis le Royal Plaza Montreux & Spa

Menu spécial à CHF 35.00 pour les enfants de 6 à 12 ans | Servi midi et soir