



*Menu du
Nouvel An*

Dimanche 31 décembre 2023 & lundi 1^{er} janvier 2024

Fairmont
GRAND HOTEL GENEVA

le grill

Dîner Réveillon du Nouvel An

Dimanche 31 décembre

CHF 230.- par personne

Apéritif

Croustillant de shiso

Crèmeux de fromage frais noisette du Piémont

Amuse-bouche

Aoruga acidulé

Sablé au citron noir, saladin de céleri au basilic et zest d'agrumes, gel de champagne

Entrée

« Bar de ligne, vanille et laitue de mer »

Bar confit à l'huile de vanille de Madagascar et aux herbes fraîches, laitue de mer, Pakchoi snacké, gâteau éponge à la vanille

ou

Marbré de Foie gras aux épices et confiture de courge

Foie gras aux 12 épices, brioche tiède, confiture de butternut

ou

Saladine de betterave en textures et pois-chiches croustillants

Houmous de betterave, saladin de boulgour, betterave et menthe poivrée, pickles de betterave et pois-chiches croustillants, huile d'olive au piment

Plat

« Le Saint-Pierre en croûte cendrée »

Filet de Saint-Pierre rôti au beurre de romarin, chapelure de charbon végétal, graines de coriandre et orange, déclinaison de courge butternut, émulsion d'orange aux épices torréfiées

ou

« La pièce d'Angus maturée, pleurotes et mizuna »

Pièce de bœuf Angus Suisse grillée, pleurotes rôties, purée de champignons fumés au bois de hêtre, poudre de sous-bois, mizuna, jus corsé

Pré dessert

Espuma de cacao aux cèpes et croustillant de noisette

Dessert

« La truffe »

Ganache montée aux saveurs truffées, mousse au chocolat et griottes

Al Vero

Buffet Réveillon du Nouvel An

Dimanche, 31 décembre

CHF 350.- par personne*

CHF 175.- pour les enfants de 6 à 12 ans et gratuit de 0 à 5 ans

Buffet froid

Saumon fumé au bois de hêtre (blinis tièdes)
Homard en médaillons, gel yuzu
Cœur de thon pané aux 3 sésames, sauce yakitori
Saumon en Bellevue, feuilles de Nori
Déclinaison de sushi et nigiri
Foie gras de canard de la Maison Rougier
Vitello tonnato traditionnel, cubes de vitelottes
Jambon Pata Negra et jambon de Parme
Carpaccio de bœuf, huile d'olive vierge
Ceviche de daurade au citron vert
Salade d'endives, noix et vieux Gruyère
Chair d'araignée de mer, agrumes et algues
Haricots coco, filet de féra fumé, œufs Tobiko
Antipasti d'artichauts
Macédoine de légumes, œufs de caille
Fromages suisses sur plateaux
Pains artisanaux

Buffet Chaud

Volaille croustillante, panko et piment d'Espelette
Poulpe rôti au beurre et pulpe de patate douce
Fricassée de légumes d'hiver
Gratin dauphinois à la crème de Gruyère
Pommes Anna
Haricots verts au beurre
Fricassée de bolets
Filet de lieu jaune, jus carotte verveine
Loup de Méditerranée aux coquillages
Gyoza aux crevettes, sauce yakitori
Courge muscade, éclats de châtaignes
Purée de topinambour
Gratin de cardons à la truffe
Salsifis au safran

Animations culinaires

Banc de l'écailler
Filet de bœuf aux morilles
Filet de cerf, sauce chasseur
Risotto aux Saint-Jacques

Desserts

Tartelette aux fruits secs
Tartelette yuzu meringuée
La pomme et son crumble
Plateau de fruits frais
Noix de coco exotique
Tartelette chocolat
Mont-Blanc Mandarine
Twix façon Fairmont
Cheese cake spéculoos
Choux praliné cacahuètes
Forêt Noire
Opéra

**Eaux minérales, boissons non alcoolisées, vins et bières incluses*

Il Vero

Brunch du Nouvel An

Lundi, 1^{er} janvier

CHF 135.- par personne*
CHF 70.- pour les enfants de 6 à 12 ans et gratuit de 0 à 5 ans

Buffet

Homard, mayonnaise aux tomates séchées
Huîtres et leurs garnitures
Saumon fumé, crème acidulée à la ciboulette
Carpaccio de poulpe, céleri et olives Taggiasche
Terrine de foie gras, sélection de confitures et pain aux fruits secs
Déclinaison de mozzarella et burrata
Charcuterie italienne affinée
Carpaccio de bœuf, vinaigrette à la truffe, roquette et parmesan

Animations culinaires

Agneau basse température
Poisson à la découpe selon l'arrivage

Desserts

Farandole de bûches et sélection de desserts du chef pâtissier



Préservez votre table

le grill

Restaurant Le Grill

+41 22 908 92 20

Il Vero

Restaurant Il Vero

+41 22 908 92 24

fbadministration.geneva@fairmont.com

Fairmont
GRAND HOTEL GENEVA