



*Menu du  
Nouvel An*

Dimanche 31 décembre 2023 & lundi 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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](mailto:fbadministration.geneva@fairmont.com)

*Fairmont*  
GRAND HOTEL GENEVA