



2025

New Year's Eve

Coupe de Champagne

Carpaccio de saumon mariné, accompagné
d'une crème citronnée à l'aneth et de blinis
moelleux

Filet de bœuf tendre, servi avec une sauce aux
morilles, une purée de céleri onctueuse et de
délicates mini carottes glacées

Assortiment de fromages locaux

Sphère de mousse à la poire, cœur coulant au
caramel, accompagnée de meringues légères
et d'un croustillant au spéculoos

Soirée Chic et dansante

Réservation recommandée

+ 41 26 921 83 00
info@lesaintgeorges.ch
www.lesaintgeorges.ch

22 rue du Bourg, 1663 Gruyères

CHF 95.-





2025

New Year's Eve

Champagne glass

Marinated salmon carpaccio, served with a lemon-dill cream and soft blinis

Tender beef fillet, served with a morel sauce, creamy celery purée, and delicate glazed baby carrots

Selection of local cheeses

Pear mousse sphere with a molten caramel center, served with light meringues and a crispy speculoos crumble

Chic & Dancing Evening

Reservation recommended

+ 41 26 921 83 00
info@lesaintgeorges.ch
www.lesaintgeorges.ch

22 rue du Bourg, 1663 Gruyères

CHF 95.-

