



# 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](mailto:info@lesaintgeorges.ch)  
[www.lesaintgeorges.ch](http://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](mailto:info@lesaintgeorges.ch)  
[www.lesaintgeorges.ch](http://www.lesaintgeorges.ch)

22 rue du Bourg, 1663 Gruyères

CHF 95.-

