

*NYE 2022*

**MAGICAL**  
*angels*

*MENU*

*MUSIC BY*  
**LAZARE**

**LE BAROQUE**  
RESTAURANT

# NYE *menu*

## Amuse-Bouche

*Amuse-Bouche*

Foie Gras en croûte de Pistache  
et Noisette

*Foie Gras in a Pistachio  
and Hazelnut crust*

## Entrées

*Starters*

Ceviche « Leche de Tigre », Coquillages  
et Caviar Oscière

*Ceviche « Leche de Tigre », Shellfish and  
Oscièrre Caviar*

*Ou*

*Ou*

Saint-Jacques en Coquille, Mousseline de  
Panais et Siphon de Pain Brûlé

*Scallops, Parsnip Mousseline and Burnt  
Bread Siphon*

*Ou*

*Ou*

Œuf GRTA Bio cuit à 63,5°, Pommes  
Rattes aux Herbes, Crème réduite  
à la Truffe Noire

*Organic GRTA Egg cooked at 63,5°,  
Herbs Rattes Potatoes and Cream  
with Truffles*

## Plats

*Main Courses*

### De notre Four Mibrasa au Charbon de Bois

*From our Mibrasa Charcoal Oven*

Magret de Canard cuit à la flamme,  
Chou Kale, Oignons et Châtaignes,  
Jus court

+

*Grilled Duck breast, Kale, Onions and  
Chestnuts, Jus court*

*Ou*

Homard Grillé au Charbon Végétal,  
Endives caramélisées et Espuma de  
Pomme de terre « Agria »

+

*Grilled Lobster, Caramelized Chicory  
and « Agria » Potatoe Espuma*

*Ou*

Risotto crémeux à la Truffe  
Melanosporum, Émulsion au Champagne

+

*Melanosporum Truffle Risotto,  
Champagne Emulsion*

## Pause Rafraîchissante

*Refreshing Break*

## Sélection de Fromages Affinés

*Selection of Cheeses*

## NYE Dessert

Mousse Chocolat au Lait, Double Crème  
de la Gruyère et Meringue aux éclats  
de Caramel

+

*Milk Chocolate Mousse, Double Gruyère  
Cream and Meringue with  
caramel chips*

250.- / par personne ( inclus une coupe de champagne Dom Pérignon )  
840.- / 2 personnes ( inclus une bouteille de champagne Dom Pérignon )

## Conditions de réservation

Les réservations doivent être effectuées à l'attention de Monsieur Adrien Carru, Directeur.

T : +41 (0) 22 310 39 90 + Email : restaurant@lebaroque.com

Votre réservation sera considérée comme définitive après règlement de 100% de la prestation au plus tard le vendredi 17 décembre 2021

Pour le règlement par carte de crédit, veuillez nous retourner l'autorisation de débit annexée dûment complétée et signée.

## Autorisation de débit

**Destinataire** Adrien Carru  
**Société** HEIGHT SA (Le Baroque Restaurant)  
**Ref** Réservation Nouvel An 2022

**Expéditeur** .....

**Date** .....

**No de tél. émetteur** .....

**Adresse e-mail** .....

### Merci de joindre une copie recto-verso de votre carte de crédit

Je soussigné (e), Madame, Monsieur .....

Demeurant .....

Autorise le Baroque Restaurant, à débiter ma carte de crédit avec le numéro suivant :

**VISA CARD**     **MASTER CARD**     **AMEX**

No .....

Expiration .....

No Crypto (3 derniers chiffres au dos de la carte) .....

Nombre de réservations pour le Menu de la St-Sylvestre .....

Versement de la somme totale due, soit CHF .....

Date et signature .....