



VILLARS PALACE

1913

Menu dimanche
de Pâques

Easter Menu

Christian Bertogna

CULINARY DIRECTOR



VILLARS PALACE

1913

« DE LA MER AUX ALPES »

Crudo de gambero rosso

Burrata artisanale, feuille d'origan
&
gel de tomate

Raviolo aperto en forêt

Premières asperges
&
morilles saisies à ail des ours
Ricotta de brebis aux bourgeons de sapin

Agneau de lait des Alpes en deux cuissons

Oignons nouveaux, pommes grenailles
&
aubergine en aigre-doux
Jus à la sarriette

L' œuf Manuka

Coque de chocolat noir 70%
Cœur en mousse de chocolat blanc
infusé au miel de Manuka
Insert de miel pur de Manuka liquide
&
glace au pollen

Mignardises

Madeleine à la fleur de citronnier





VILLARS PALACE

1913

« FROM THE SEA TO THE ALPS »

Red prawn crudo

Artisanal burrata, oregano leaf & tomato gel

Open raviolo in the forest

First asparagus & seared morels with wild garlic
Sheep's milk ricotta infused with fir buds

Milk-fed Alpine lamb, cooked two ways

Spring onions, baby potatoes & aubergine
in sweet and sour
Savory-infused jus

Manuka Egg

70% dark chocolate shell
White chocolate mousse heart
infused with Manuka honey
Liquid pure Manuka honey insert
& pollen ice cream

Assortment of mignardises

Lemon blossom-infused madeleine





**LE VILLARS PALACE VOUS SOUHAITE
DE JOYEUSES FÊTES DE PÂQUES !**

Route des hôtels, 28 - CH 1884 Villars-sur-Ollon
Tél. : +41 24 496 22 00
VILLARSPALACE.CH