



GRAND HÔTEL ****
& CENTRE THERMAL
YVERDON-LES-BAINS

MENU VEILLE

de Noël

24 DÉCEMBRE 2018 – SOIR

Terrine d'oie et foie gras, consommé de volaille

Goose and foie gras terrine, chicken consommé

Gänseleberpastete, Geflügel-Consommé

Ou/ou/oder

Queue de homard et bisque, mousseline de chou-fleur

Atlantic lobster tail and bisque, cauliflower mousseline

Hummerschwanz aus dem Atlantik und Hummersuppe, Blumenkohl-Musseline

Filet de chevreuil, coings poêlés et purée de marrons, légumes de saison

Fillet of venison, sauted quince and chestnut puree, seasonal vegetables

Hirschfilet, sautierte Quitten und Maronenpüree, saisonales Gemüse

Ou/ou/oder

Loupe de mer poché dans du lait de nori et caviar

Seabass poached in nori milk with caviar

Pochiertes Wolfsbarsch in Nori-Milch und Kaviar

Bavarois oranges sanguines, déclinaison d'agrumes

Blood orange bavarois, citrus fruit declination

Blutorange Bavarois, Zitrusfruchtdeklination

CHF 90.– par personne (hors boissons)