



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

MENU

Nouvel An

31 DÉCEMBRE 2018 – SOIRÉE AVEC DUO MUSICAL

Sole soufflée à la mousseline de homard et truffes, sauce au Champagne et bisque

Sole souffle with lobster-truffle mousseline Champagne sauce and bisque sauce

Seezungen Soufflé, mit Hummermusselin und Trüffeln, Champagnersauce und Hummersuppe

Foie gras poêlé, mousseline de céleri-rave, sauce au truffe

Pan-fried foie gras, celeriac mousseline, truffle sauce

Gebratene Gänseleberpastete, Sellerie-Mousseline, Trüffelsauce

Bœuf Wellington, mousseline de duxelles de champignons, purée de céleri-rave,

Epinards sautés et pommes façon croquette, sauce Madère

Beef Wellington, mushroom Duxelles mousseline, celeriac puree,

Sauted spinach and croquette, Madeira sauce

Filet Wellington, Champignon-Duxelle Musseline, Selleriepüree,

Sautiertes Spinat und Kartoffel-Kroketten, Madeira-Sauce

Fromage Stilton, chutney de figues et réduction de Porto

Stilton cheese with a fig chutney, Porto reduction

Stilton Käse, Feigen-Chutney und Porto-Reduktion

Trilogie de chocolat, sorbet à la framboise et purée de mangue

Chocolate trilogy, raspberry sorbet and mango puree

Schokoladentriologie, Himbeersorbet und Mango Püree

CHF 170.– par personne (hors boissons)

19h Coupe de Champagne Laurent Perrier offerte

7 p.m Laurent Perrier glas of Champagne offered

19 Uhr Champagne Gläser Laurent Perrier offeriert