

Votre soirée de fin d'année
AU GRAND HÔTEL !



Notre chef et sa brigade se feront un plaisir de vous concocter des plats raffinés pour vos convives.

**QUE VOUS SOYEZ 2 OU 140,
NOUS ORGANISONS VOTRE SOIRÉE !**

Offre sur mesure ou pour tout complément d'information :
info@bainsyverdon.ch

MENU
3 PLATS DÈS
CHF 80.-

PROPOSITION DE MENU

Amuse bouche

Mosaïque de foie gras de canard, gelée de pommes Granny-Smith

ou

St-Jacques, purée de petit-pois et émulsion de cumin

ou

Cannelloni de crabe, bisque de homard et champagne

ou

Carpaccio de chevreuil

Filet de bar sauvage, jambon de Parme, purée d'artichauts

ou

Pintade en deux cuissons, lardons, purée de pommes de terre et sauce aux truffes

ou

Tournedos de bœuf Rossini, sauce Madère

ou

Carré d'agneau, pommes de terre fondantes, caviar d'aubergines et jus d'agneau

Bûche de Noël

ou

Parfait au café, châtaignes caramélisées, meringue au café

ou

Poire rôtie à la fève de tonka, glace au caramel

ou

Assiette de fromages

CHF 80.– par personne (*hors boissons*)