



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

MENU

de Noël

25 DÉCEMBRE 2018 - MIDI

Saint-Jacques poêlées et os à moelle, truffes et purée de carottes

Scallops and bone marrow, truffles and carrot puree

Gebratene Jakobsmuscheln und Knochenmark, Trüffel und Karottenpüree

Ou/or/oder

Homard et chantilly de raifort, riz basmati noir et bisque

Lobster-Bisque Chantilly, black basmati rice

Hummer und Meerrettich Chantilly, schwarzer Basmati Reis und Hummersuppe

Rosette d'agneau, mousseline de volaille et petit-pois, jus d'agneau

Lamb rosette, chicken mousseline and peas, lamb juice

Lammrosette, Huhn Musselin und Erbsen, Lamm Saft

Ou/or/oder

Filet de bar sauvage, petit-pois et chips de carottes, émulsion de poireaux, sauce aux palourdes

Wild line bass, green peas and dehydrated carrots, emulsified leek and clam sauce

Wilder Wolfsbarschfilet mit Erbsen und Karotten-Chips, Lauch-Emulsion, Venusmuschel-Sauce

Bûche de Noël

Yule log

Bûche de Noël

Ou/or/oder

Tatin revisitée

Revisited « tarte tatin »

Apfel-Tarte « Tatin »

CHF 90.- par personne (*hors boissons*)