



# Menuet des fêtes en trois actes

## Acte 1

*Symphonie hivernale* 23.- frs  
*Foie gras au torchon et sa brioche au beurre , Gravalax de truite à la betterave rouge et vodka, duo de mousse , truite fumée , rutabaga et patate douce*

*Valse à deux temps* 18.- frs  
*Croquette de polenta et saucisson de chasse, sauce demi glace légère au miel et gingembre*

*Le Kid de l'Ouest* 20.- frs  
*Tartare de bison d'Avenches au ketchup vert et raisinée, pignons rôtis au beurre*

## Acte 2

*La ronde en nuance d'automne* 48.- frs  
*Caille farcie aux marrons et champignons , et son crémeux au foie gras*

*Point d'orgue festif* 52.- frs  
*Tournedos de bœuf façon Rossini et garniture hivernale*

*Double croche en bémol* 50.- frs  
*Carré d'agneau en croûte d'herbes du père Baud , garniture d'hiver*

*À choix : Gratin , frites, riz , pommes nature*

## Acte 3

*Vivaldi au Ceylan* 15.- frs  
*Bûche de fêtes cœur moelleux au Ceylan sur pain d'épices , enrobage à la crème au beurre et café*

*Mélodie inversée* 14.- frs  
*Duo de choux « Entre vanille et chocolat tout se bouscule ! »*

*Le dôme en feu* 14.- frs  
*Notre idée du parfait glacé flambé au Grand Marnier*

