



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

