



*Carte des mets
Hiver*

RESTAURANT
DES BAINS
AVENCHES

Restaurant des Bains • Route de Berne 1 • 1580 Avenches • Tél. 026 675 36 60
FRELÉCHOZ - BERSET IMPRIMERIE DOMDIDIER

2016

Les entrées

Huître «fine de claire n°3» et vinaigre à l'échalote	la pièce4.-
Trilogie de foie gras à l'ananas	25.-
Variation de St-Jaques et betterave rouge au citron vert	25.-
Homard de Maine et ses ravioles à l'encre de seiche, fondue d'endive	26.-
Filets de perches du lac de Morat	24.-
Salade verte	9.-
Oeuf poché aux truffes noires de la région	22.-
Bisque de Homard	20.-
Suprême et cuisse de caille en saladin de lentilles Beluga	25.-

Les poissons et fruits de mer

Perches du lac de Morat, pommes nature ou pommes frites	44.-
Crevettes géantes grillées à l'ail et au piment, endive à l'orange et riz sauté à l'asiatique	43.-
Sandre du Lac de Morat et son émulsion au lard fumé Choucroute à la crème et pommes nature	45.-
Dorade royale grillée aux moules de Bouchot safranées	48.-
Homard de Maine «entier» et son émulsion	55.-

Les viandes

Emincé de filet de bœuf au poivre noir et Noilly Prat Nouilles maison et légumes du marché	48.-
Caille des Dombes farcie au foie gras et son jus au raisin Pommes mousseline Légumes de saison	45.-
Côte de veau aux truffes noires de la région (min 2 pers.)	53.-
Filet de bœuf au vin cuit Choux frisés à la crème et pommes grenaille de Faoug	54.-



Végétarien

Risotto aux cressons et légumes du marché	32.-
Oeufs pochés et variation de légumes au curry	32.-

Menu d'Hiver

6 Huîtres «fine de claire n°3» vinaigre à l'échalote

ou

Trilogie de foie gras

Sandre du Lac de Morat poêlé et son émulsion au lard fumé, Choucroute à la crème

Côte de veau aux truffes de la région et risotto aux cressons

Chariot de fromages

ou

Bavarois de poire Williams glace caramel au beurre salé

Menu 1 entrée 78.-

Menu complet 96.-

A partir de 2 pers. prix par pers.

Menu dégustation

6 Huîtres «fine de claire n°3» vinaigre à l'échalote

ou

Variation de St-Jaques et betterave rouge au citron vert

Homard de Maine et ses ravioles à l'encre de seiche

Dorade royale grillée aux moules de bouchot safranées

Filet de bœuf au vin cuit Roulade de choux frisés à la crème et pomme grenaille de Faoug

Chariot de fromages

Moelleux au chocolat et ananas confit aux épices Glace à la vanille de Madagascar

Menu 2 entrées 104.-

Menu complet 130.-

A partir de 2 pers. prix par pers.

Menu enfant

Proposé par nos soins

Plat et dessert

Menu 24.-