

Bienvenue dans notre restaurant,

RESTAURANT
DES BAINS
AVENCHES

Johann et sa brigade composent les mets au gré des saisons,
mettant à l'honneur les producteurs régionaux.

Laetitia et son équipe vous accueillent chaleureusement,
vous conseillent avec plaisir sur les accords mets et vins.
Nous vous renseignons également sur les différents allergènes
que peuvent contenir nos plats

Nous vous souhaitons un magnifique moment en notre compagnie,

Laetitia et Johann Stauffacher

ENTREES

Salade de saison ou salade mêlée	9 -13 50
Ravioli de bison d'Avenches Foin et morilles	28
Feuilleté au ris-de-veau et morilles	27

ASPERGES SUISSES / JAMBON CRU DE FAOUG

Crème d'asperges et jambon cru de la ferme Aebischer	18
Entrée asperges blanches du Seeland	24
Portions d'asperges blanches du Seeland mayonnaise, vinaigrette et hollandaise maison	36
Assiette de jambon cru de la ferme Aebischer	15
Gratin d'asperges et morilles fraîches	40

POISSONS

Filets de perches meunières du lac de Morat Pommes nature ou frites maison	46
Crevettes géantes "Black Tiger" à l'ail et piment Fregola printanière	42
Filet de sandre du lac aux asperges vertes et blanches	48

VIANDES

Carré d'agneau à l'ail des ours de nos forêts Falafel aux herbes et jeunes légumes	46
Ryb-eye de veau aux morilles Pommes nouvelles rissolées	54
Tournedos de filet de bœuf au Balsamico Asperges blanches et gnocchi maison	58

MENU DEGUSTATION

Dès deux personnes

Carpaccio de lotte fumée
Asperges vertes d'Oleyres et caviar Malossol

Foie gras de canard poêlé
Velouté printanier

Fregola aux morilles fraîches
Ris de veau pané et ail des ours

Entrecôte et raviolo de bison
Légumes de saison

Plateau de fromages

Semifreddo à la fraise
Rhubarbe de Lugnorre

1 entrée 98

2 entrées 118

Complet 138

Accompagnement vins 40

Accompagnement vins 50

Accompagnement vins 60

FROMAGES

Plateau de fromages Dès 12

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de l'île Maurice 11

Sorbet fraise et citron arrosé au Stim 12

Arc en ciel givré arrosé d'Amaretto 15

Café glacé maison 12

Coupe Romanoff 13

Tartelette vanille et rhubarbe de Lugnorre
son sorbet 15

Cigare croustillant au chocolat 15
Glace cacao Koa

Boule de glace et sorbet La boule 4
Demandez-nous les parfums

Provenances

Veau, perche, Sandre, bœuf, Bison et porc - Suisse

Lotte - Atlantique

Crevette - Vietnam

Bœuf et agneau - Irlande

Foie gras - France

Bison - Canada