

*Edgard*  
la table |



Samedi 24 décembre 2011 dès 20h00

AMUSE-BOUCHE

\* \* \*

MILLE-FEUILLE DE FOIE GRAS DE CANARD  
ET ARTICHAUTS BARIGOULE  
GELÉE AUX PIMENTS D'ESPELETTE

\* \* \*

LANGOUSTINE TRUFFÉE CUIE EN FINE PÂTE  
TOMBÉE DE POIREAUX

\* \* \*

DAURADE ROYALE  
CUISINÉE AUX AGRUMES

\* \* \*

DINDE FERMIÈRE DE BRESSE  
GARNITURE DE NOËL

\* \* \*

BRILLAT-SAVARIN AUX TRUFFES NOIRES  
TARTINES GRILLÉES

\* \* \*

ONCTUEUX AU CHOCOLAT « ALTO EL SOL »  
POIRE POCHÉE À LA VANILLE ET GLACE PAIN D'ÉPICES

\* \* \*

MIGNARDISES

Edgard  
la table |

**Samedi 24 décembre 2011 dès 20h00**

**Menu à Chf. 195.- par personne**

**Menu pour les enfants jusqu'à 12 ans 95.-**

*Edgard*  
la table |



Dimanche 25 décembre 2011 dès 12h00

AMUSE-BOUCHE

\* \* \*

SAINT-JACQUES GRILLÉES AUX ARTICHAUTS  
COPEAUX DE PARMESAN REGGIANO

\* \* \*

TOURTE CHAUDE DE FAISAN  
SAUCE SALMIS

\* \* \*

CABILLAUD DEMI-SEL  
À L'ÉCRASÉE DE BROCOLETTI ET TRUFFES NOIRES

\* \* \*

PIÈCE DE VEAU GRILLÉE PIQUÉE D'OLIVES  
GÂTEAU DE BLETES / JUS AUX TOMATES SÉCHÉES

\* \* \*

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS POUR NOUS

\* \* \*

TUBE GLACÉ AU CHOCOLAT BLANC ET CITRON VERT  
FILETS D'AGRUMES ET ESPUMA PAMPLEMOUSSE ROSÉ

\* \* \*

MIGNARDISES

*Edgard*  
la table |

**Dimanche 25 décembre 2011 dès 12h00**

**Menu à Chf. 150.- par personne**

**Menu pour les enfants jusqu'à 12 ans 75.-**

*Edgard*  
la table |



Samedi 31 décembre 2011 dès 20h00

AMUSE-BOUCHE

\* \* \*

COMPOSITION DE HOMARD AUX ARTICHAUTS BARIGOULE

\* \* \*

NOIX DE ST JACQUES À LA PLANCHA  
POMMES RATTES AU CAVIAR / SAUCE CORAIL

\* \* \*

FLEUR DE COURGETTE SOUFLÉE AUX TRUFFES NOIRES

\* \* \*

LOUP DE MER EN FIN VELOUTÉ DE COCOS NIÇOIS ET CITRON DE MENTON

\* \* \*

AGNEAU « LE BARONET » À LA BROCHE  
ASPERGES VERTES DE PROVENCE / POUDRE DE PARMESAN  
BÉARNAISE AUX OLIVES TAGGIASCHE

\* \* \*

BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES  
PETITE SALADE AU VINAIGRE DE MODÈNE ET HUILE D'OLIVE PRIMEUR

\* \* \*

SORBET D'AGRUMES AU CHAMPAGNE ROSÉ

\* \* \*

VACHERIN GLACÉ À L'ANANAS ÉPICÉ ET FRUITS EXOTIQUES

\* \* \*

MIGNARDISES

*Edgard*  
la table |

**Samedi 31 décembre 2011 dès 20h00**

**Menu à Chf. 395.- par personne**

**Menu pour les enfants jusqu'à 12 ans 195.-**

# Château **d'Ouchy**

---

Samedi 31 décembre 2011 dès 20h00

# Château d'Ouchy

---

Samedi 31 décembre 2011 dès 20h00

Menu à Chf. 195.- par personne

Menu pour les enfants jusqu'à 12 ans 95.-

AMUSE-BOUCHE

\* \* \*

HOMARD EN FIN COULIS DE COCOS NIÇOIS  
ARTICHAUTS ET TOMATES SÉCHÉES

\* \* \*

RAVIOLI DE VEAU AUX BROCOLETTI  
RÂPÉE DE RICOTTA SÈCHE

\* \* \*

NOIX DE ST JACQUES AUX ASPERGES VERTES  
VINAIGRETTE AUX TRUFFES

\* \* \*

FÉRA DU LAC AU NATUREL  
SAUCE MOUSSELINE LÉGÈRE AU CHAMPAGNE ET CAVIAR PRUNIER

\* \* \*

MIGNON DE VEAU CONFIT À L'HUILE DE ROMARIN  
AU CITRON DE MENTON

\* \* \*

PALET AU CHOCOLAT MANJARI / FEUILLE D'OR  
TUILE AUX ÉCLATS DE CACAO ET SORBET ORANGE

\* \* \*

MIGNARDISES



Samedi 31 décembre 2011 dès 20h00



AMUSE-BOUCHE

\* \* \*

PLATEAU DE L'ÉCAILLER

\* \* \*

½ HOMARD AU COURT BOUILLON  
SAUCE MOUSSELINE AU CITRON CONFIT

\* \* \*

MILLE-FEUILLE CROQUANT AU PAMPLEMOUSSE  
GRANITÉ AU CHAMPAGNE ROSÉ

\* \* \*

MIGNARDISES

Samedi 31 décembre 2011 dès 20h00

Menu à Chf. 155.- par personne

Menu pour les enfants jusqu'à 12 ans 75.-



Samedi 31 décembre 2011 dès 20h00



AMUSE BOUCHE

\* \* \*

KING CRABE / RÉMOULADE DE CÉLERI AUX ŒUFS D'AVRUGA  
OU  
CHOUX FARCIS DE FAISAN / JUS AUX TRUFFES

\* \* \*

OMBLE CHEVALIER POCHÉ AU NATUREL  
POIREAUX / SAUCE CHAMPAGNE

\* \* \*

FILET DE VEAU AU FOIE GRAS  
SAUCE PORTO / GRATIN DE PÂTES

\* \* \*

MARQUISE AU CHOCOLAT GRAND CRU  
RAFRAÎCHIE À LA MANDARINE

\* \* \*

MIGNARDISES

Samedi 31 décembre 2011 dès 20h00

Menu à Chf. 195.- par personne

Menu pour les enfants jusqu'à 12 ans 95.-



Côté Jardin

## Buffet de Noël

Dimanche 25 décembre 2011 dès 12h00

Afin que vous célébriez dignement les fêtes en notre compagnie, nous avons réservé à votre intention un assortiment de mets festifs accompagnant notre sélection variée traditionnelle. Ainsi, vous pourrez déguster en complément à notre buffet les délices suivants :

CARPACCIO DE ST-JACQUES

PITHIVIERS / DINDE RÔTIE AUX MARRONS

TRUITE SAUMONÉE EN PAPILOTTE

FILET DE BŒUF WELLINGTON

LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON

BÛCHE DE NOËL TRADITIONNELLE

MANDARINE GIVRÉE

CHOCOLAT BLANC AUX AGRUMES D'AMALFI

Côté Jardin

**Buffet de Noël**

**Dimanche 25 décembre 2011 dès 12h00**

**Buffet à Chf. 85.- par personne**

**Buffet pour les enfants jusqu'à 12 ans à Chf. 42.-**



Côté Jardin

**Brunch dansant** de l'An nouveau

Dimanche 1<sup>er</sup> Janvier 2012 dès 12h00

Au matin du lendemain de fête, le Lausanne Palace & Spa vous invite à poursuivre les festivités de la nouvelle année.

Un orchestre vous accompagnera pour un voyage musical: de la valse musette au tango argentin, en passant par une salsa endiablée, nous vous laissons le choix du rythme.

Notre Chef Edgard Bovier a le plaisir de vous présenter le brunch de l'An nouveau composé d'un assortiment de mets festifs chauds et froids, de fromages et de douceurs, dont les spécialités suivantes:

TERRINE DE FOIE GRAS AUX FIGUES/ PAIN BRIOCHÉ

LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON

HOMARD À LA RUSSE

SAUMON EN BELLEVUE

FARANDOLE DE COQUILLAGES

PALET AU CHOCOLAT ET FEUILLES D'OR

PYRAMIDE AUX AGRUMES ET CHAMPAGNE ROSÉ

BABY ANANAS MERINGUÉ

FARANDOLE DE MACARONS

Côté Jardin

**Brunch dansant de l'An nouveau**  
**Dimanche 1<sup>er</sup> Janvier 2012 dès 12h00**

**Menu à Chf. 115.- par personne**

**Buffet pour les enfants jusqu'à 12 ans à Chf. 52.-**