

VOTRE MENU SELON VOS ENVIES

LAUSANNE PALACE S'ENGAGE

Le Lausanne Palace utilise des produits frais et de saison.

Notre département des Conférences & Evènements se tient à votre entière disposition pour vous assister et vous conseiller.

Lausanne Palace
Grand-Chêne 7-9
1002 Lausanne
Suisse
www.lausanne-palace.ch
Département Conférences & Evènements
events@lausanne-palace.ch

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOS ENVIES

ENTREES FROIDES

Saumon fondant à la ligurienne / câpres de Pantellaria Fleur de bourrache	CHF 28.-
Crevettes sauvages / agrumes de Sicile confits au romarin réduction de vieux vinaigre balsamique	CHF 30.-
Ballotine de lapereau / vinaigrette gourmande à la tomate	CHF 35.-
Effilochée de tourteau aux aromates et avocat crème aigre aux herbettes	CHF 30.-
Composition de féra aux légumes barigoule / sauce ligurienne	CHF 38.-
Salade de homard / coulis de piquillos acidulés / poudre d'olive	CHF 40.-
Carpaccio de lotte à l'Espelette / pistou d'herbes / câpres et citron	CHF 30.-
*Asperges vertes / œuf fermier / condiments verts	CHF 26.-
Sashimi de saumon Balik / vinaigrette sésame soja wakamé	CHF 38.-
Foie gras / condiment kumquat / brioche toastée	CHF 38.-
Composition de légumes du sud / coulis de péquillos	CHF 26.-
*Salade d'orange de Sicile / mozzarella di Buffala Roquette sauvage au parmesan	CHF 26.-
*Tomates multicolores / fior di latte aubergine au balsamique	CHF 28.-

* en saison

ENTRÉES CHAUDES

Thon Biscayenne / fine tranche de jambon Trevélez	CHF 32.-
Piquillos farcis aux crevettes sauvages et calamaretti	CHF 24.-
Ravioli Datterino à la ricotta et citron « Riviera »	CHF 26.-
Coquilles Saint-Jacques au poireaux / sauce au vin de Lavaux	CHF 30.-
Feuilleté léger à la vaudoise (poireaux-saucisson)	CHF 24.-
Poulpe à la grille / olives Taggiasche pois chiche à l'huile fruitée	CHF 29.-
*Fleur de courgette soufflée / sauce au citron et câpres	CHF 30.-

* *en saison*

POISSONS ENTRE MER & LAC

Daurade aux artichauts / citron de Menton tartine gourmande	CHF 38.-
Merlu de ligne cuit au naturel pommes écrasées aux olives / sauce marinère	CHF 36.-
Féra du Lac à la vaudoise / sauce au Dézaley	CHF 42.-
Dos de cabillaud à la plancha / aubergine rôtie citron confit	CHF 38.-
Lotte marinée aux senteurs de Provence jus de bouillabaisse et fenouil	CHF 46.-
Omble cuit au naturel épinards et artichauts / sabayon à l'orange	CHF 39.-

VIANDES DE NOS PATURAGES

Filet de bœuf / sauce à la truffe pommes de terre béarnaise	CHF 54.-
Palette de bœuf braisée aux oignons grelots Polenta croustillante au Pécorino	CHF 39.-
Carré de veau aux champignons et morilles pommes croustillantes à L'Etivaz	CHF 52.-
Filet d'agneau rôti à l'origan crétois galettes végétales	CHF 48.-
Suprême de volaille en pot-au-feu petits légumes	CHF 34.-
Magret de canette teriyaki légumes sautés au soja	CHF 38.-
*Médailon de cerf au poivre vert / gnocchi à la romaine gratiné Au Pécorino / choux frisés aux éclats de marron	CHF 54.-

Le Chef vous propose des garnitures en fonction du marché et de la saison

FROMAGES DES MAITRES AFFINEURS / FRESH AND MATURE CHEESES

Les fromages du Pays d'En haut et de Gruyère	CHF.	20.-
*Brie de Meaux aux truffes / salade Frisée	CHF.	26.-
Mont d'Or au lait cru à la cuillère	CHF.	20.-

****en saison***

DESSERTS À L'ASSIETTE

Millefeuille parfumé à la fève de Tonka, glace caramel beurre salé	CHF 15.-
Fine barette praliné noisette et citron meringué, sorbet thym-citron	CHF 15.-
Cheese-Cake aux agrumes, gelée figue, sorbet yuzu	CHF 14.-
Finger "Sacher Torte" à l'abricotine du Valais, sorbet abricot	CHF 15.-
Pavlova glaçée aux fruits de saison	CHF 14.-
Tiramisù "façon Palace", glace café arabica	CHF 14.-
Conversation aux fruits, glace à l'huile d'olive « Edgard Collection »	CHF 15.-
Comme une poire "belle-hélène " aux épices, sauce chocolat noir, glace à la vanille Bourbon	CHF 15.-
Brownie au chocolat grand cru Guanaja, sorbet mandarine	CHF 15.-
Savarin au vieux rhum / ananas rôti à la vanille glace rhum raisin	CHF 14.-

*Nous vous demandons de bien vouloir choisir un minimum de 3 plats.
Le choix des mets sera le même pour l'ensemble des convives.*