

MENU

Chasse & cueillette

*Découvrez notre carte chasse & cueillette, où le gibier rencontre les champignons
et les saveurs de nos forêts*



Pâté en croute au chevreuil, foie gras, pistache, gelée au chasselas Vaudois, Chutney au coing
Roe deer pâté en croûte with duck foie gras and pistachio, Vaud Chasselas jelly, quince chutney
CHF 31.-

Carpaccio de cerf, céleri et noix, condiment poire et moutarde de Bénichon
Red deer carpaccio, celeriac and walnut, pear and Bénichon mustard condiment
CHF 32.-

Cappuccino de champignons, lard du Valais croustillant, truffe fraîche
Mushroom cappuccino, crispy Valais bacon, fresh truffle
CHF 22.-

Vol au vent forestier, champignons sauvages, sauce suprême à la truffe
Forest mushroom vol-au-vent, truffle suprême sauce
CHF 31.-



Toutes nos chasses sont accompagnées de spätzle.

Selle de chevreuil rôtie, choux de Bruxelles et marrons, condiment poire aux épices, sauce grand veneur
Roasted roe deer saddle, Brussels sprouts and chestnuts, spiced pear, Grand Veneur sauce
CHF 68.-

**Le pigeon rôti aux baies de genièvre, chou rouge braisé, condiment myrtilles,
sauce salmis au pinot noir Vaudois**
*Roasted pigeon with juniper berry, braised red cabbage, blueberry condiment,
giblet sauce with Vaud Pinot Noir*
CHF 68.-

Civet de cerf au pinot noir, champignons des bois, oignons grelots, jus aux airelles
Red deer stew with Pinot Noir, forest mushrooms, pearl onions and lingonberry jus
CHF 51.-

LAUSANNE PALACE

LA BRASSERIE

DU GRAND CHÊNE