

  
**LAVSANNE PALACE**  
SWITZERLAND



«CÔTÉ JARDIN»

Côté Jardin

MENU DE LA SAINT-VALENTIN  
vendredi 14 février 2020

Amuse-bouche



Buffet des amoureux

*The lovers' buffet*



Blettes soufflées au homard / sauce coraillée aux herbes potagères

*Swiss chards stuffed with lobster / coral sauce with herbs*

ou / *or*

Petits ravioli au chou romanesco et à la ricotta fraîche

*Romanesco broccoli and fresh ricotta ravioli*



Caille fermière farcie à la Niçoise premières asperges

mousseline parmentier à l'huile de citron

*Niçoise style stuffed farm quail first asparagus  
parmentier mousseline with lemon oil*

ou / *or*

Omble chevalier cuit au naturel endive confite

orange et câpres de Sicile

*Steamed arctic char confit chicory  
orange and capers from Sicily*



Mangue rôtie à la passion et citronnelle / sorbet Mojito

*Roasted mango with passion fruits and lemongrass / Mojito sorbet*

CHF 140.- par personne

Accord mets et vins du sommelier, CHF 45.- par personne

#lausannepalace