

  
**LAVSANNE PALACE**  
SWITZERLAND



«LA TABLE D'EDGARD»



MENU DE LA SAINT-VALENTIN  
vendredi 14 février 2020

Amuse-bouche



Salade de homard à l'écrasée de petits pois  
et fèves / jus végétal à l'huile fruitée et herbes fraîches  
*Lobster salad with mashed peas  
and broad beans / vegetables jus with fruity oil and fresh herbs*



Risotto au champagne Krug Grande Cuvée Édition 167  
noix de Saint-Jacques et citron d'Amalfi  
*Risotto with champagne "Krug Grande Cuvée Édition 167"  
scallop and Amalfi lemon*



Sériole à la plancha aux artichauts / jus de poissons de roche  
*Amberjack "à la plancha" with artichokes / rock fishes jus*



Pintade fermière aux truffes noires  
et premières asperges vertes  
*Farm guinea fowl with black truffles and green asparagus*



Saint-Honoré à l'Amaretto «Edgard Collection»  
rafraîchi aux fruits de la passion  
*Saint-Honoré with Amaretto "Edgard Collection"  
passion fruits coulis*

CHF 225.- par personne

Accord mets et vins du sommelier, CHF 135.- par personne

#lausannepalace