

---

BRASSERIE  
**GRAND CHÊNE**  
LAVSANNE PALACE

---

L'Amour,  
ça se cuisine  
tous les jours.



## SAINT-VALENTIN

---

**Le saumon gravlax maison,  
blinis maison, condiment raifort et pickles de légumes**

Salmon Gravlax, homemade blinis, horseradish cream & vegetables pickles

OU

**Foie-gras mi-cuit au Madère,  
pommes confites et cidre gélifié**

Semi-cooked foie-gras, Madeira wine, apples confit & jellied cider

✦

**Volaille de La Gruyère pochée,  
cèpes rôtis, sauce crémeuse au vin jaune et châtaignes**

Poached Gruyère poultry, roasted porcini mushrooms,  
creamy yellow wine & chestnut sauce

OU

**Courge butternut braisée,  
crémeux aux épices, praliné aux graines de courges  
et pickles marinés au vinaigre balsamique blanc**

Braised butternut, creamy spicy sauce, pumpkin seed praliné  
and pickles marinated in white balsamic vinegar

✦

**La Rose**

**Ganache montée chocolat noir, confit de cerise griotte,  
génoise au chocolat, griottines et sablé cacao**

The Rose

Dark chocolate whipped ganache, Morello cherry confit, griottines,  
chocolate sponge cake and cocoa shortbread

CHF 290.- pour deux hors boissons avec une 1/2 bouteille de Champagne Deutz Rosé

CHF 290.- for two excluding drinks with a 1/2 bottle of Deutz Rosé Champagne

