

Menu du Réveillon du Nouvel An

31 décembre 2025



LAUSANNE PALACE
SWITZERLAND

Amuse-bouche

Carpaccio de gambero rosso rafraîchi au citron caviar,
crème de crustacé au poivre de Timut, radis et shiso pourpre

*Gambero rosso carpaccio refreshed with finger lime caviar,
shellfish cream with Timut pepper, radish and purple shiso*

Filet de turbot confit au beurre d'algues,
bonbons de côtes de bette et beurre blanc aux perles de hareng fumé

*Turbot fillet confit with seaweed butter,
Swiss chard rolls and beurre blanc with smoked herring pearls*

Filet mignon de veau rôti au poêlon,
céleri décliné et jus à la truffe de Bonvillars

*Pan-roasted veal tenderloin,
celery in all its forms and Bonvillars truffle jus*

Assiette de fromages de M. Duttweiler:
Tête de Moine, Gruyère Caramel 36 mois, Bleu de Saint-Gall,
chutney de raisins, raisins frais et bricelets

*M. Duttweiler cheese selection:
Tête de Moine, 36-month Caramel Gruyère, Saint-Gall blue cheese,
grape chutney, fresh grapes and bricelets*

Trompe-l'œil
Ganache montée à la vanille de Madagascar,
poire et biscuit moelleux aux noisettes

*Trompe-l'œil
Whipped Madagascar vanilla ganache,
pear and soft hazelnut biscuit*

210.–

Coupe de Champagne Laurent Perrier Brut incluse



PRIX EN CHF, TVA ET SERVICE INCLUS.
NOUS RESTONS À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION POUR TOUTE INFORMATION RELATIVE
AUX INTOLÉRANCES OU AUX ALLERGIES ALIMENTAIRES.

PRICE IN CHF, VAT AND SERVICE INCLUDED.
IF YOU HAVE ANY QUESTIONS ABOUT FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES,
PLEASE DO NOT HESITATE TO CONTACT US.