



**LE PALACE  
DE LA MÈRE NOËL**

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION  
UPON RESERVATION ONLY

# BRUNCH DU NOUVEL AN *NEW YEAR BRUNCH*

DIMANCHE 1<sup>ER</sup> JANVIER 2023  
LES SALONS DU LAUSANNE PALACE

## NOTRE SÉLECTION DE METS FROIDS *OUR SELECTION OF COLD SUGGESTIONS*

**Assortiments d'huîtres et de coquillages de notre Chef Ecailler, Tiago Jesus**  
*Selection of oysters and shellfish from our seafood Chef, Tiago Jesus*

**Demi-homard à la Russe**  
*Half lobster Russian style*

**Saumon Balik fumé, blinis et crème de raifort**  
*Smoked Balik salmon, blinis and horseradish cream*

**Terrine de foie gras de canard mi-cuit et pain brioché**  
*Terrine of semi-cooked duck foie gras and brioche bread*

**Céviche de loup au citron vert**  
*Ceviche of bass with lime*

**Cœur de salade romaine aux crevettes sauvages façon César**  
*Heart of romaine salad with wild prawns Caesar style*

**Légumes antipastis et burrata crémeuse**  
*Antipasti vegetables and creamy burrata*

**Assortiments de viandes séchées du Valais**  
*Selection of dried meats from Valais region*

**Thon rouge brûlé à la flamme et caviar d'aubergine**  
*Flame-burnt red tuna and aubergine caviar*

**Saucisson brioché**  
*Brioche sausage*

**Pithiviers au faisan et aux champignons nobles**  
*Pithiviers with pheasant and noble mushrooms*

**Quiche à l'Etivaz**  
*Quiche with Etivaz cheese*

**Tarte aux blettes et truffe noire**  
*Chard tart and black truffle tart*

**Œufs parfaits en cocotte et son émulsion meurette**  
*Perfect eggs in a casserole with a meurette emulsion*

**NOTRE SÉLECTION DE METS CHAUDS**  
*OUR SELECTION OF WARM SUGGESTIONS*

**Risotto de pâtes à la Genovese et à l'huile de truffe blanche**  
*Risotto of Genovese pasta with white truffle oil*

**Entrecôte double de bœuf Angus et sauce Périgourdine**  
*Double Angus beef entrecote with Perigourdine sauce*

**Epaule de veau du pays confite entière**  
*Whole confit shoulder of veal*

**Gratin à la crème de Gruyères**  
*Gratin with Gruyères cream*

**Poulet fermier rôti à la Provençale**  
*Farm chicken roasted Provençal style*

**Barigoule de légumes**  
*Vegetables stuffed*

**Bar de ligne en croûte de sel et sauce crème au Champagne**  
*Sea bass in a salt crust with Champagne cream sauce*

**Crevettes sauvages au curry rouge et riz parfumé**  
*Wild prawns with red curry and fragrant rice*

**Tombée de légumes à l'huile d'olive**  
*Vegetables with olive oil*

**Buffet de fromages affinés pour vous**  
**Servis avec du pain au levain**

**Buffet of cheese matured for you**  
**Served with sourdough bread**

**NOTRE SÉLECTION DE DOUCEURS**  
*OUR SELECTION OF SWEETS*

**Gaufres** *Waffles*

**Tiramisu** *Tiramisu*

**Mille-feuilles** *Mille-feuilles*

**Saint-Honoré** *Saint-Honoré*

**Entremet aux fruits de saison** *Seasonal fruits*

**Assortiment de crèmes brûlées** *Assortment of crèmes brûlées*

**Panna cotta pistache** *Pistachio panna cotta*

**Tarte aux fruits** *Fruit pie*

**Tarte fine aux pommes** *Thin apple pie*

**Fontaine de chocolat Grand Cru** *Grand Cru chocolate fountain*

**Fruits frais** *Fresh fruits*



**LE PALACE**  
**DE LA MÈRE NOËL**

CHF 160.-

CHF 80.- enfants de 6 à 12 ans – gratuit jusqu'à 5 ans  
CHF 80.- children from 6 to 12 years – free of charge for children up to 5 years old