



LAVSANNNE PALACE

SWITZERLAND



VOTRE MENU SELON VOS ENVIES

*Nous vous demandons de bien vouloir choisir un minimum de 3 plats.
Le choix des mets sera le même pour l'ensemble des convives.*

ENTRÉES FROIDES

CHF 26.-

- × ASPERGES VERTES / ŒUF FERMIER / CONDIMENTS VERTS*
- × COMPOSITION DE LÉGUMES DU SUD / COULIS DE PÉQUILLOS
- × SALADE D'ORANGE DE SICILE / MOZZARELLE DI BUFFALA
ROQUETTE SAUVAGE AU PARMESAN*

CHF 28.-

- × SAUMON FONDANT À LA LIGURIENNE / CÂPRES DE PANTELLARIA
FLEUR DE BOURRACHE
- × TOMATES MULTICOLORES / FIOR DI LATTE
AUBERGINE AU BALSAMIQUE

CHF 30.-

- × EFFILOCHÉE DE TOURTEAU AUX AROMATES ET AVOCAT
CRÈME AIGRE AUX HERBETTES
- × CREVETTES SAUVAGES / AGRUMES DE SICILE CONFITS AU ROMARIN
RÉDUCTION DE VIEUX VINAIGRE BALSAMIQUE
- × CARPACCIO DE LOTTE À L'ESPELETTE / PISTOU D'HERBES / CÂPRES
ET CITRON

CHF 35.-

- × BALLOTINE DE LAPEREAU / VINAIGRETTE GOURMANDE À LA TOMATE

CHF 38.-

- × COMPOSITION DE FÉRA AUX LÉGUMES BARIGOULE / SAUCE
LIGURIENNE
- × SASHIMI DE SAUMON BALIK / VINAIGRETTE SÉSAME SOJA WAKAMÉ
- × FOIE GRAS / CONDIMENT KUMQUAT / BRIOCHE TOASTÉE

CHF 40.-

- × SALADE DE HOMARD / COULIS DE PIQUILLOS ACIDULÉS / POUDRE
D'OLIVE

* En saison

ENTRÉES CHAUDES

CHF 24.-

- × PIQUILLOS FARCIS AUX CREVETTES SAUVAGES ET CALAMARETTI
- × FEUILLETÉ LÉGER À LA VAUDOISE (POIREAUX-SAUCISSON)

CHF 26.-

- × RAVIOLI DATTERINO À LA RICOTTA ET CITRON « RIVIERA »

CHF 29.-

- × POULPE À LA GRILLE / OLIVES TAGGIASCHE
POIS CHICHE À L'HUILE FRUITÉE

CHF 30.-

- × FLEUR DE COURGETTE SOUFFLEE / SAUCE AU CITRON ET CÂPRES*
- × COQUILLES SAINT-JACQUES AUX POIREAUX / SAUCE AU VIN DE
LAVAUX

CHF 32.-

- × THON BISCAYENNE / FINE TRANCHE DE JAMBON TREVÉLEZ



* En saison

POISSONS ENTRE MER ET LAC

CHF 36.-

- × MERLU DE LIGNE CUIT AU NATUREL
POMMES ÉCRASÉES AUX OLIVES / SAUCE MARINIÈRE

CHF 38.-

- × DAURADE AUX ARTICHAUTS / CITRON DE MENTON
TARTINE GOURMANDE
- × DOS DE CABILLAUD À LA PLANCHA / AUBERGINE RÔTIE
CITRON CONFIT

CHF 39.-

- × OMBLE CUIT AU NATUREL
ÉPINARDS ET ARTICHAUTS / SABAYON À L'ORANGE

CHF 42.-

- × FERA DU LAC A LA VAUDOISE / SAUCE AU DEZALEY

CHF 46.-

- × LOTTE MARINÉE AUX SENTEURS DE PROVENCE
JUS DE BOUILLABAISSE ET FENOUIL

* En saison

VIANDES DE NOS PATURAGES

CHF 34.-

- × SUPRÊME DE VOLAILLE EN POT-AU-FEU
PETITS LÉGUMES

CHF 38.-

- × MAGRET DE CANETTE TERIYAKI
LÉGUMES SAUTÉS AU SOJA

CHF 39.-

- × PALETTE DE BŒUF BRAISÉE AUX OIGNONS GRELOTS
POLENTA CROUSTILLANTE AU PÉCORINO

CHF 48.-

- × FILET D'AGNEAU RÔTI À L'ORIGAN CRÉTOIS
GALETTES VÉGÉTALES

CHF 52.-

- × CARRÉ DE VEAU AUX MORILLES
POMMES CROUSTILLANTES À L'ETIVAZ

CHF 54.-

- × FILET DE BŒUF / SAUCE À LA TRUFFE
POMMES DE TERRE BÉARNAISE
- × MÉDAILLON DE CERF AU POIVRE VERT/GNOCCHI À LA ROMAINE GRATINÉ
AU PÉCORINO / CHOIX FRISÉS AUX ÉCLATS DE MARRON*

* En saison



FROMAGES DES MAITRES AFFINEURS

CHF 20.-

- × LES FROMAGES DU PAYS D'EN HAUT ET DE GRUYERE
- × MONT D'OR AU LAIT CRU À LA CUILLÈRE

CHF 26.-

- × BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES / SALADE FRISÉE *

DESSERTS À L'ASSIETTE

CHF 14.-

- × CHEESE-CAKE AUX AGRUMES, GELÉE FIGUE,
SORBET YUZU
- × PAVLOVA GLACÉE AUX FRUITS DE SAISON
- × TIRAMISÙ "FAÇON PALACE", GLACE CAFÉ ARABICA
- × SAVARIN AU VIEUX RHUM / ANANAS RÔTI À LA VANILLE
GLACE RHUM RAISIN

CHF 15.-

- × MILLEFEUILLE PARFUMÉ À LA FÈVE DE TONKA,
GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ
- × FINE BARETTE PRALINÉ NOISETTE ET CITRON MERINGUÉ,
SORBET THYM-CITRON
- × FINGER "SACHER TORTE" À L'ABRICOTINE DU VALAIS,
SORBET ABRICOT
- × CONVERSATION AUX FRUITS,
GLACE À L'HUILE D'OLIVE « EDGARD COLLECTION »
- × COMME UNE POIRE "BELLE-HÉLÈNE " AUX ÉPICES,
SAUCE CHOCOLAT NOIR, GLACE À LA VANILLE BOURBON
- × BROWNIE AU CHOCOLAT GRAND CRU GUANAJA,
SORBET MANDARINE

* En saison