



LAVSANNE PALACE
SWITZERLAND



SÉLECTION

« AMUSE-BOUCHES »

AUTOMNE · HIVER 2022

AMUSE-BOUCHES

PIÈCES FROIDES
COLD CANAPÉS

CHF 6.—

Betterave · crème fumée et lard vaudois

Beetroot · smoked cream and Vaudois lard

Pommes de terre Agata · caviar de hareng et crème citron

Agata potatoes · herring caviar and lemon cream

Chop suey de soja · shiitake · lanières de carottes et feuilles de coriandre

Soy chop suey · shiitake · carrot strips and coriander leaves

Choux farcis au parfum de livèche

Choux stuffed with flavored lovage

Carotte à l'orange · marinade au carvi

Orange carrot · caraway marinade

Tartelette garniture automnale et jeunes pousses

Tartlet with autumn garnish and young shoots

CHF 7.—

Verrine d'avocat et thon rouge

Verrine of avocado and red tuna

Nougat de chèvre et fruits secs

Goat cheese nougat and dried fruits

CHF 8.—

Tartare de bœuf au couteau sur baguette croustillante

Beef tartare cut by knife on a crispy baguette

Notre vitello tonnato aux câpres à queue

Our vitello tonnato with tailed capers

Notre foie gras en robe de vin rouge · streusel

Our foie gras in a red wine · streusel dress

Sashimi de thon et gingembre · perles de yuzu

Tuna and ginger sashimi · yuzu pearls

Tataki de thon au sésame et bergamote

Tuna tataki with sesame and bergamot

AMUSE-BOUCHES

PIÈCES CHAUDES
WARM CANAPÉS

CHF 6.—

Velouté de potimarron et crème de gruyère
Pumpkin velouté and Gruyère cream

Aranccini à la milanaise
Milanese Aranccini

Beignet de perche et sauce tartare
Perch fritter and tartar sauce

Focaccia aux légumes de saison
Focaccia with seasonal vegetables

Mini burger vegan
Mini vegan burger

CHF 7.—

Agneau comme un tajine et citron confit
Lamb as a tagine and candied lemon

Suprême de volaille aux champignons de pays · polenta tessinoise
Supreme of chicken with country mushrooms · Ticinese polenta

Poulet en aigre doux d'ananas et amandes
Sweet and sour chicken with pineapple and almonds

Focaccia à la coppa et herbes du maquis
Focaccia with coppa and herbs from the maquis

Rouleaux de printemps aux crevettes
Shrimp spring rolls

Raviolini maison au citron de costière · pesto de tomates séchées
Homemade raviolini with curb lemon · sun-dried tomato pesto

Mini malakoff à l'Étivaz et estragon
Mini malakoff with Etivaz and tarragon

CHF 8.—

Mini burger du palace · tomme de Rougemont
Mini burger Palace style · Rougemont tomme cheese

Risotto au crudo de crevette rouge et ricotta soufflée
Risotto with red shrimp crudo and puffed ricotta

Duo de dim-sum shiitake & ratatouille
Dim-sum duo of shiitake & ratatouille

Poêlée de perche du lac · sauce beurre blanc aux agrumes
Pan-fried lake perch · citrus and white butter sauce

AMUSE-BOUCHES

LES DOUCEURS
THE SWEETS

CHF 6.—

Choux praliné noisette

Hazelnut praline choux

Panna cotta exotique

Exotic panna cotta

Mini finger aux deux chocolats

Mini fingers with two chocolates

Crème brûlée à la fève de tonka

Crème brûlée with tonka bean

Bounty chocolat au lait et noisettes

Bounty milk chocolate and hazelnuts

Financier acidulée aux fruits de

saison Tangy financier with seasonal fruits

Salade d'agrumes à l'orientale

Oriental citrus salad

Tartelette aux fruits de saison

Seasonal fruit tartlet

EN CAS
SNACK

LE VAUDOIS CHF 35.— PAR PERSONNE PER PERSON

Viande séchée de montagne

Mountain dried meat

Cubes de fromage du Pays-d'enhaut

Pays-d'enhaut cheese cubes

Mini burger pur bœuf · tomme de Rougemont

Mini beef burger · Rougemont tomme cheese

Quichette au fromage de l'Étivaz

Quichette with Etivaz cheese

Malakoff au parfum de truffe

Malakoff with truffle flavor

AMUSE-BOUCHES

EN CAS (SUITE)
SNACK (CONTINUED)

LE TOSCAN CHF 35.— PAR PERSONNE PER PERSON

Tomates cerises à la mozzarella et basilic
Cherry tomatoes with mozzarella and basil

Crostini au jambon « tartuffo »
“Tartuffo” ham crostini

Focaccia à la coppa et herbes du jardin
Focaccia with coppa and garden herbs

Tartare de veau « tonnato »
“tonnato” veal tartare

Diamant de Reggiano
Reggiano diamond

LES COMPLÉMENTS
SUPPLEMENTS

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS CHF 18.— PAR PERSONNE PER PERSON

Vacherin fribourgeois, Gruyère, tomme vaudoise
Vacherin fribourgeois, Gruyère, tomme vaudoise

Corbeille de pains
Selection of bread

PLANCHE DE CHARCUTERIES SUISSES CHF 22.— PAR PERSONNE PER PERSON

Viande séchée du Valais, jambon, saucisse paysanne
Valais dried meat, ham, peasant sausage

Pain de seigle et condiments variés
Rye bread and various condiments



LAVSANNE PALACE

SWITZERLAND

**RUE DU GRAND-CHÊNE 7-9
1002 LAUSANNE
T + 41 21 331 31 31
EVENTS@LAUSANNE-PALACE.CH
WWW.LAUSANNE-PALACE.CH**