

1915

LAVSANNE PALACE

SWITZERLAND



SÉLECTION

# «AMUSE-BOUCHES»

AMUSE-BOUCHES

## PIÈCES FROIDES COLD CANAPÉS

### CHF 6.-

Tartelette basilic et caviar d'aubergine · tomates cerises confites à l'huile d'olive primeur  
Tarlet with basil and eggplant caviar · cherry tomatoes confit with extra virgin olive oil

Pâté en croûte de saisonnalité · moutarde gros gains Dézaley  
Seasonal pie · mustard from Dézaley

Mini brochette de mozzarella et tomates tardives · pistou du sud-est  
Mini skewers of mozzarella and late-season tomatoes · southeast pesto

Nougat de chèvre et fruits secs · pain noir de Toscane  
Goat cheese nougat with dried fruits · Tuscan black bread

### CHF 7.-

Poichichade à l'huile fruitée · poulpe croustillant à l'origan  
Chickpea spread with fruity olive oil · crispy octopus with oregano

Féra du lac mi-fumée · panna cotta à la ligurienne · sablé à l'Etivaz  
Semi-smoked lake trout · ligurian-style panna cotta · Etivaz cheese shortbread

Vitello tonnato aux câpres de Pantelleria · roquette fine · parmesan  
Veal with tuna sauce · Pantelleria capers · arugula · Parmiggiano cheese  
Paire de nigiris et makis · condiments du soleil levant  
Pair of nigiri and maki rolls · condiments from the Land of the Rising Sun

### CHF 8.-

Tartare de bœuf à la moutarde gros grains Dézaley · croustillant viennois

Beef tartare with whole grain mustard from Dézaley · Viennese-style crisp

Tartare de veau à la truffe noire d'Alba · focaccia toastée

Veal tartare with black truffle from Alba · toasted focaccia.

Foie gras de canard au basilic au piment d'Espelette · toast de cuchaule brioché

Duck foie gras with basil and Espelette pepper · toasted brioche cuchaule

Thon blanc en tataki brûlé à la flamme · mayonnaise wasabi

Flame-seared white tuna in tataki · wasabi mayonnaise

Fine tranche de noix de Saint-Jacques · chips de vitelotte · vierge aux agrumes d'Amalfi

Thinly sliced scallops · violet potato chips · virgin Amalfi citrus sauce

AMUSE-BOUCHES

## PIÈCES CHAUDES WARM CANAPÉS

### CHF 6.-

Pissaladière aux oignons rouges confites et herbes de la Garrigue  
Onion confit pissaladière with herbs from the Garrigue

Velouté de panais à la vanille Bourbon et huile d'olive des terres Bormane  
Parsnip soup with Bourbon vanilla and olive oil from the Bormes region

Pizza Riviera du Chef  
Chef's Riviera Pizza

Fine soupe aux trois courges à l'huile de truffe blanche et crème double Gruyère  
Fine three-squash soup with white truffle oil and Gruyère double cream

### CHF 7.-

Beignets de perches frits et sauce tartare maison  
Fried perch fritters with homemade tartar sauce

**Médaillons de pouarde Belle Luce de Gruyère à l'estragon,  
mousseline de pommes de terre amandines**  
Medallions of Belle Luce de Gruyère hen with tarragon, small potatoes mousseline

Arancini à la milanaise et cœur de mozzarella fondante  
Milanese-style arancini heart of melting mozzarella

Rouleaux de printemps aux crevettes, sauce soja 2 ans d'âge  
Shrimp spring rolls with 2-year-aged soy sauce

Risotto aux champignons de nos forêts et salade de fleurs  
Mushroom risotto from our forests and flower salad

Mini malakoff à l'Étivaz au poivre muscadé  
Mini Malakoff with Etivaz and nutmeg-flavored pepper

### CHF 8.-

Mini burger du palace pur bœuf  
Mini beef burger Palace style

Dim Sum de Saint-Jacques et sauce curry Madras  
Scallop Dim Sum with Madras curry sauce

**Vol au vent au ris de veau façon blanquette à l'ancienne**  
Vol au vent with seetbreads in an white sauce

**Croustillant de crabe royal au raifort, arômes des Cinques-Terres**  
Crispy royal crab with horseradish, flavors of the Cinque Terre

AMUSE-BOUCHES

LES DOUCEURS  
THE SWEETS

CHF 6.-

Choux au chocolat Manjari 64%

Choux filled with Manjari chocolate 64%

Panna cotta coco-exotique



Exotic-coconut panna cotta

Mini truffe pralinée, chocolat Guayaquil 64%

Guayaquil 64% chocolate praliné mini truffle

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Crème brûlée with Madagascar vanilla

Nage d'orange et pamplemousse au sirop léger caramel et menthe



Orange and grapefruit soup with caramel and mint light sirup

Paris-Brest au praliné maison, noisettes du Piémont

Paris-Brest with homemade praliné and Piedmont hazelnuts

EN CAS  
SNACKS

LE VAUDOIS CHF 35.- PAR PERSONNE PER PERSON

Pâté en croûte de saisonnalité · moutarde gros gains Dézaley  
Seasonal pie · mustard from Dézaley

Dés de Gruyère de l'Etivaz

Cubes of Gruyère from Etivaz

Mini burger du palace pur bœuf

Mini beef burger Palace style

Quichette au fromage de l'Étivaz

Quichette with Etivaz cheese

Malakoff au parfum de truffe

Malakoff with truffle flavor

---

EN CAS (SUITE)  
SNACKS (CONTINUED)

**LE TOSCAN CHF 38.– PAR PERSONNE PER PERSON**

**Brochettes de tomates et mozzarella cerises au pesto, persil et basilic**  
Skewers of cherry tomatoes and mozzarella with pesto, parsley, and basil

**Diamant de pecorino et pain noir de Toscane**  
Diamond of Pecorino cheese and black bread from Tuscany

**Foccacia à la crème de ricotta et mascarpone, huile de truffe blanche,  
fines tranches de prosciutto de Toscane**  
Focaccia with ricotta and mascarpone cream, white truffle oil,  
thin slices of Tuscan Prosciutto

**Tartare de veau « tonnato » et crostini gourmand**  
Veal tartare 'tonnato' with gourmet crostini

**LES COMPLÉMENTS  
SUPPLEMENTS**

**FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS CHF 23.– PAR PERSONNE PER PERSON**

**Gruyère Caramel, K-Ré du Pays d'Enhaut, tomme vaudoise de Rougemont**  
Caramel Gruyère, K-Ré from Pays d'Enhaut, Vaudoise Tomme from Rougemont

**Corbeille de pains**  
Selection of bread

**PLANCHE DE CHARCUTERIES SUISSES CHF 29.– 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**