



LAVSANNNE PALACE
SWITZERLAND



SÉLECTION

« AMUSE-BOUCHES »

PRINTEMPS / ÉTÉ 2022

AMUSE-BOUCHES

PIÈCES FROIDES
COLD CANAPÉS

CHF 6.—

Fougasse Niçoise

Fougasse Nicoise style

Gaspacho datterini · confits de Sicile

Gaspacho datterini · candied from Sicily

Merenda Niçoise aux tomates multicolores · origan et brisure d'olives

Merenda Niçoise with multicolored tomatoes · oregano and olives

Mini asado de mozzarella de bufflone · datterini et basilic nain

Mini asado of buffalo mozzarella · datterini and baby basil

CHF 7.—

Verrine d'avocat et thon rouge

Verrine of avocado and red tuna

Saladine de poulpe à la ligurienne

Ligurian octopus salad

Poulpe · poivrons rouges · olives taggiasche et persil italien

Octopus · red peppers · taggiasche olives and Italian parsley

Nougat de chèvre et fruits secs

Goat cheese nougat and dried fruits

CHF 8.—

Tartare de bœuf au condiment tomate

Beef tartare with tomato condiment

Notre vitello tonnato aux câpres à queue

Our vitello tonnato with tailed capers

Notre foie gras à la vanille et compote de prunes

Our vanilla foie gras and plum compote

Sashimi de thon et gingembre · perles de yuzu

Tuna and ginger sashimi · yuzu pearls

Tataki de thon au sésame et yuzu

Tuna tataki with sesame and yuzu

Crudo de Saint-Jacques · vierge sicilienne

Scallop Crudo · Sicilian Virgin

AMUSE-BOUCHES

PIÈCES CHAUDES
WARM CANAPÉS

CHF 6.—

Arancini à la milanaise
Milanese Arancini

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

Filet de rouget snacké et vierge Sicilienne
Snacked red mullet fillet and Sicilian virgin

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 lemon of Costiere · 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.—

Paris-brest aux fruits de saison
Paris-brest with seasonal fruits

Panna cotta à la vanille et fruits rouges
Panna cotta with vanilla and red fruits

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

Viande séchée de montagne
Mountain dried meat

Cubes de fromage du Pays-d'en Haut
Pays-d'en Haut 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

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

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

Corbeille de pains
Selection of bread

PLANCHE DE CHARCUTERIES SUISSES CHF 22.— PAR PERSONNE

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**