



LAVSANNÉ PALACE
SWITZERLAND



SÉLECTION

« BUFFET »

PRINTEMPS / ÉTÉ 2022

BUFFET

BUFFET ROTONDE

CHF 95.— PAR PERSONNE

LES ENTRÉES **STARTERS**

Aiguillette de saumon fumé Mey du Prince de Galles et condiments

Smoked salmon aiguillette from Mey at the Prince de Galles with condiments

Vitello tonnato aux câpres de Pantelleria · roquette fine · parmesan

Veal with tuna sauce · Pantelleria capers · arugula · Parmigiano cheese

Assortiment de légumes de saison · confits à l'huile de Ligurie

Assortment of seasonal vegetables · confit in Ligurian olive oil

Salade de crevettes roses d'Atlantique · fenouil et agrumes d'Amalfi

Atlantic pink shrimp salad · fennel and Amalfi citrus

Planchette de charcuterie italienne · croustilles de foccacia

Platter of Italian charcuterie · foccacia chips

Quiche aux quatre fromages

Four-cheese quiche

LES PLATS SERVIS AU BUFFET **MAIN DISH AT THE BUFFET**

Daube de boeuf à la Provençale · purée à l'ancienne et légumes de saison

Provençal-style beef daube · traditional mashed potatoes and seasonal vegetables

Dorade Royale à la planche · artichauts "Barigoule" et olives noires

Royal sea bream on the plank · 'Barigoule' artichokes and black olives

Raviole aux poireaux, condiment jaune d'œuf et coulis Vichyssoise, salade d'herbes de saison

Leek ravioli, egg yolk condiment and Vichyssoise coulis, seasonal herb salad

Curry de crevettes au curry vert et son riz pilaf à l'anis

Prawn curry with green curry and rice pilaf with aniseed

LES DESSERTS **DESSERT**

Verrine de fruits de saison

Verrine of seasonal fruits

Mini Tiramisu façon Palace

Mini-tiramisu in Palace style

Paris-Brest au praliné maison, noisettes du Piémont

Paris-Brest with homemade praliné and Piedmont hazelnuts

Choux au chocolat Manjari 64%

Choux filled with Manjari chocolate 64%

BUFFET

BUFFET RICHEMONT

CHF 95.— PAR PERSONNE

LES ENTRÉES **STARTERS**

Carpaccio de poulpe · vierge à la sicilienne

Octopus carpaccio · Sicilian virgin olive oil

Finger de focaccia au jambon de Parme · tapenade truffe noire roquette et Parmigiano

Focaccia finger with Parma ham · black truffle tapenade · arugula, and Parmigiano

Carpaccio de cerf · billes de vinaigre balsamique et fruits rouges · mizuna citronnée

Venison carpaccio with balsamic vinegar pearls and red berries, lemony mizuna

Ceviche de loup de mer à la coriandre, vinaigrette fruits de la passion

Sea bass ceviche with coriander and passion fruit vinaigrette

Gravlax de saumon aux bourgeons de pin, blinis et crème acidulée au charbon

Gravlax of salmon with pine buds, blinis and charcoal sour cream

Bar à salades de saison

Seasonal salad bar

LES PLATS SERVIS AU BUFFET **MAIN DISH AT THE BUFFET**

Pièce d'épaule d'agneau confite à l'orange d'Amalfi, polenta aux grains rouges du Tessin

gratinée à la Fontina, légumes verts de saison

Slow-cooked lamb shoulder with Amalfi orange, polenta with red grains from Ticino,

gratiné with Fontina cheese, seasonal green vegetables

Escalope de saumon des Grisons à l'oseille façon "Troisgrois",

pommes vapeurs persillées et jeune laitue braisée

Salmon escalope from Grisons with sorrel in the 'Troisgrois' style,

parsley-steamed new potatoes and braised young lettuce

Crevettes sautées à la provençale, risotto aux petits pois à la brunoise de légumes

Sautéed Provençal shrimp with peas risotto in a vegetable brunoise

Risotto Acquerello aux champignons de nos forêts

Acquerello risotto with mushrooms from our forests

Gourmande fricassée de légumes du marché, persil plat et huile de colza extra vierge

Savory medley of market vegetables, flat-leaf parsley, and extra virgin rapeseed oil

LES DESSERTS **DESSERT**

Verrine de fruits de saison

Verrine of seasonal fruits

Paris-Brest au praliné maison, noisettes du Piémont

Paris-Brest with homemade praliné and Piedmont hazelnuts

Mini truffe pralinée, chocolat Guayaquil 64%

Guayaquil 64% chocolate praliné mini truffle

Panna cotta coco-exotique

Exotic and coconut Panna cotta

BUFFET

BUFFET PALACE

CHF 95.— PAR PERSONNE

LES ENTRÉES **STARTERS**

Ceviche de sérieole au leche de tigre, cébettes et pickles d'oignons rouges

Seriola ceviche with leche de tigre, spring onions and pickled red onions

Gravlax de magret de canard au parfum de nos cépages

Gravlax of duck breast with wine flavour

Emietté de crabe Royal au piment d'Espelette · rémoulade de céleri et Granny Smith et cerfeuil ciselé

Royal crab flakes with Espelette chili · celery and Granny Smith remoulade and chopped Chervil

La Tarte aux blettes et Sbrinz

The Swiss chard tart with Sbrinz cheese

Salade primeur et crudités de la vallée du Rhône

Early season salad with raw vegetables from the Rhône Valley

LES PLATS SERVIS AU BUFFET **MAIN DISH AT THE BUFFET**

Entrecôte double maturée et réduction à la truffe noire,

gratin de pommes de terre et légumes en jardinière

Double-aged ribeye with black truffle reduction, potato gratin and seasonal vegetables

Loup de mer à l'Isolana

Sea bass with Isolana sauce

Ravioli del Plin au beurre monté · praliné noisettes et dés de potimarron à l'huile

Del Plin ravioli with whipped butter · hazelnut praline diced pumpkin oil

Risotto au homard du Maine et citron confit, lait de crustacés et herbes potagères

Risotto with Maine lobster and preserved lemon · shellfish milk, and garden herbs

Chou-fleur rôti au curry Colombo et pois chiches au vert-jus

Roasted Colombo curry cauliflower with green-juice chickpeas

LES DESSERTS **DESSERT**

Verrine de fruits de saison

Verrine of seasonal fruits

Panna cotta vanille et fruits rouges

Red fruits and vanilla panna cotta

Mini truffe pralinée, chocolat Guayaquil 64% Guayaquil 64%

chocolate praliné mini truffle

Pavlova mangue, ananas, passion

Mango, pineapple, passion fruit pavlova



LAVSANNE PALACE

S W I T Z E R L A N D

RUE DU GRAND-CHÊNE 7-9

1002 LAUSANNE

T + 41 21 331 31 31

EVENTS@LAUSANNE-PALACE.CH

WWW.LAUSANNE-PALACE.CH