



LAVSANNE PALACE  
SWITZERLAND



SÉLECTION

# « BUFFET »

PRINTEMPS / ÉTÉ 2022

BUFFET

# BUFFET ROTONDE

**CHF 95.— PAR PERSONNE**

## **LES ENTRÉES** ENTRÉES

**Fines tranches de carpaccio de veau · artichauts braisés et copeaux de Reggiano**  
Thin slices of veal carpaccio · braised artichokes and shavings of Reggiano

**Espadon fumé · cœur de laitue et mendiant**  
Smoked swordfish · heart of lettuce and mendiant

**Salade croquante façon wok · vinaigrette soja**  
Crunchy wok-style salad · soy vinaigrette

**Jeunes pousses de salade · tomate confites et poissons fumés du lac**  
Young lettuce shoots · candied tomatoes and smoked fish from the lake

**Planchette de charcuterie italienne · croustilles de foccacia**  
Platter of Italian charcuterie · foccacia chips

**Salade primeur en crudité · vinaigrette aux herbes et graines de courge**  
Crudité salad · vinaigrette with herbs and pumpkin seeds

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

**Tagliatta de bœuf à la flamme**  
Flame Beef Tagliatta

**Filet de perches en tempura**  
Fillet of perch in tempura

**Gnocchetti verde · poisson de roche et sauce bouillabaisse**  
Gnocchetti verde · rock fish and bouillabaisse sauce

**Caponata de légumes de saison et grenailles cuites en sel**  
Caponata of seasonal vegetables and potatoes cooked in salt

## **LES DESSERTS** DESSERT

**Verrine de fruits de saison**  
Verrine of seasonal fruits

**Graines de chia · brunoise exotique**  
Chia seeds · exotic brunoise

**Financier pistache · fraîcheur granny et mousse gianduja**  
Pistachio financier · granny freshness and gianduja mousse

**Eclair pur arabica**  
Eclair pure arabica

**Café & mignardises**

**BUFFET**

# BUFFET RICHEMONT

**CHF 95.— PAR PERSONNE**

## **LES ENTRÉES** ENTRÉES

**Carpaccio de poulpe** · sauce ravigote et jeunes pousses

Octopus carpaccio · ravigote sauce and young shoots

**Rosace de Parma** · melon tardif et croustilles au thym

Rosette of Parma · late melon and thyme chips

**Carpaccio de bœuf** · échalotes confites et câpres de Tropea · lamelle de Parmigiano

Beef carpaccio · candied shallots and Tropea capers · slice of Parmigiano

**Focaccia garnie speck du Valais et chutney de pomme reinette**

Focaccia garnished with Valais speck and pippin apple chutney

**Bayaldi de tomate** · mozzarella au basilic et 5 baies

Tomato bayaldi · mozzarella with basil and 5 berries

**Saumon mariné du palace** · fenouil et agrumes

Marinated salmon from the palace · fennel and citrus fruits

**Salade primeur en crudité** · vinaigrette aux herbes et graines

Crudité salad · vinaigrette with herbs and seeds

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

**Maccheroncelli à la tomate et ses boulettes de veau**

Maccheroncelli with tomato and veal meatballs

**Mini tempura du lac** · sauce red curry

Mini lake tempura · red curry sauce

**Filet de dorade au citron confit**

Fillet of sea bream with candied lemon

**Cassolette de légumes de saison et duchesse**

Cassolette of seasonal vegetables and duchess potatoes

## **LES DESSERTS** DESSERT

**Acaï banane** · déclinaison de graines et fruits rouges

Acai banana · variation of seeds and red fruits

**Tarte Bourdaloue williamine**

Bourdaloue williamine tart

**Tarta caprese** · crémeux café

Tarta caprese · creamy coffee

**Choux à la vanille et fruits rouges**

Vanilla and red fruits choux

**Café & mignardises**

BUFFET

# BUFFET PALACE

**CHF 95.— PAR PERSONNE**

## LES ENTRÉES **ENTRÉES**

Salade de courge · pomme verte et noix de Grenoble

Squash salad · green apple and walnuts

Tagliata de coppa · légumes marinés et croustilles de focaccia

Coppa tagliata · marinated vegetables and focaccia chips

Crevettes aux agrumes · copeaux de fenouil et sauce légèrement pimentée

Shrimps with citrus · fennel shavings and slightly spicy sauce

Pequillos farcis au crabe et cœur de palmier

Pequillos stuffed with crab and heart of palm

Légumes du sud grillés et fines lanières de saumon mariné

Grilled southern vegetables and thin strips of marinated salmon

Tarte fine de tomate et moutarde à l'ancienne

Thin tomato and old-fashioned mustard tart

Salade primeur en crudité · vinaigrette aux herbes et graines de courge

Crudité salad · vinaigrette with herbs and pumpkin seeds

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

Veau en effiloché aux herbes du jardin

Pulled veal with garden herbs

Dos de truite à l'unilatérale et sauce à l'olive

Unilateral trout grilled on one side and olive sauce

Risotto à l'aubergine de Sicile · câpres fris

Sicilian aubergine risotto · fried capers

Polenta tessinoise et courgettes farcies niçoise

Ticino polenta and stuffed zucchini from Nice

## LES DESSERTS **DESSERT**

Cannoli sicilien

Sicilian cannoli

Tiramisu façon palace

Palace style tiramisu

Tartelette aux fruits de saison

Seasonal fruit tartlet

Mini cake au citron et meringue acidulée

Mini lemon cake and tangy meringue

Macaron grand cru

Grand cru macaron

Café & mignardises



**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**