



LAVSANNE PALACE  
SWITZERLAND



SÉLECTION

« VOTRE MENU SELON  
VOS ENVIES »

AUTOMNE · HIVER 2022

VOTRE MENU SELON VOS ENVIES

## ENTRÉES

**CHF 25.—**

**Velouté de potimarron · crème de Gruyère et tuile à l'Étivaz\***  
Pumpkin velouté · Gruyère cream and Etivaz tuile\*

**Carpaccio de betterave et céleri rave · magret fumé et Vinaigre de fruits rouges\***  
Beet and celeriac carpaccio · smoked duck breast and red fruit vinegar\*

**CHF 30.—**

**Mosaïque de dorade et truite · condiment citron bergamote · tuile melba**  
Sea bream and trout mosaic · bergamot lemon condiment · melba tile

**CHF 34.—**

**Tataki de thon · fine gelée de crustacés · perle de citron caviar**  
Tuna tataki · fine shellfish jelly · caviar lemon pearl

**CHF 36.—**

**Saumon confit · mousseline a l'oseille · jardinière de légumes croquants**  
Candied salmon · sorrel mousseline · crunchy vegetable garden

**CHF 40.—**

**Pressé de foie-gras gelée au vin chaud et mendiant**  
Pressed foie-gras with mulled wine jelly and beggar

**Veau en tonnato aux câpres de Pantelleria · tuile de parmesan**  
Tonnato veal with capers from Pantelleria · parmesan tuile

VOTRE MENU SELON VOS ENVIES

## PLATS PRINCIPAUX MAIN DISH

**CHF 28.—**

**Tajine de légumes de saison et bouillon minute\***  
Tajine of seasonal vegetables and instant broth\*

**Pressé de carottes · bayaldi de légumes · jus court\***  
Pressed carrots · vegetable bayaldi · short juice\*

**Risotto acquarello aux champignons de nos forêts · amande et noisette**  
Acquarello risotto with mushrooms from our forests · almond and hazelnut

**CHF 38.—**

**Suprême de poularde des Landes au citron · pommes de terre fondantes  
au poivre · sucrine braisée · jus d'un rôti**  
Supreme of chicken from the Landes with lemon · tender potatoes with pepper ·  
braised sucrine · roast jus

**CHF 40.—**

**Filet de sandre à la plancha · gnocchis à la romaine · blettes  
jus à la tomate confite et olives taggiasche**  
Grilled pike perch fillet · Roman gnocchi · Swiss chard  
candied tomato and taggiasche olive jus

**CHF 44.—**

**Daurade royale · pommes duchesse croustillantes · légumes confits  
et coulis de crustacés**  
Sea bream · crispy duchess potatoes · candied vegetables and shellfish coulis

**CHF 49.—**

**Longe de veau vert près · mousseline de carottes · endives  
crème de champignons de saison**  
Green veal loin · carrot mousseline · endives · seasonal mushroom cream

**CHF 54.—**

**Tournedos de bœuf en manteau de champignons de nos Vallées  
mousseline de pomme de terre · cassolette de légumes**  
Tournedos of beef coated with mushrooms from our Valleys · potato mousseline  
vegetable casserole

VOTRE MENU SELON VOS ENVIES

## FROMAGES DES MAÎTRES AFFINEURS CHEESE PLATE

**CHF 20.—**

**Sélection de 4 fromages du Pays-d'enhaut et de Gruyère**  
Selection of 4 cheeses from the Pays-d'enhaut and Gruyère

**CHF 26.—**

**Sélection de 6 fromages de nos alpages**  
Selection of 6 cheeses from our mountain pastures

## DESSERTS

**CHF 18.—**

**Finger aux deux chocolats · glace vanille de Tahiti**  
Finger with two chocolates · Tahitian vanilla ice cream

**Tiramisu façon palace · glace café arabica**  
Palace-style tiramisu · arabica coffee ice cream

**Cheesecake au spéculos · sorbet agrumes**  
Speculoos cheesecake · citrus sorbet

**Saint-Honoré au caramel et perles d'agrumes**  
Saint-Honoré with caramel and citrus pearls

**Croquant au chocolat et praliné**  
Crunchy chocolate and praline



**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**