



LAVSANNE PALACE

SWITZERLAND



SÉLECTION

« VOTRE MENU SELON
VOS ENVIES »

VOTRE MENU SELON VOS ENVIES

ENTREES
STARTERS

CHF 28.-

Pressé de légumes du sud grillés, mesclun provençal, olives Taggiasche
Grilled southern vegetables, Provençal mesclun and Taggiasche olives

Gâteau de poisson de roche, mayonnaise Tarama, bouquet de salade de saison
Rockfish cake, Tarama mayonnaise and seasonal salad bouquet

CHF 30.-

Tartelette feuilletée aux champignons de nos forêts, pickles de betteraves multicolores
Puff pastry tartlet with mushrooms from our forests, multicolored beet pickles

Tranches de saumon d'Ecosse aux condiments, salade d'algue parfumée à l'huile d'anis
Slices of Scottish salmon with condiments, seaweed salad flavored with anise oil

CHF 34.-

**Tataki de thon blanc aux champignons Shiitaké, tombée de miel de fleurs,
vinaigre saké et pousses de betteraves à la citronnelle**
White tuna tataki with Shiitake mushrooms, drizzled with flower honey,
sake vinegar, beet sprouts with lemongrass

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

CHF 36.-

Dos de saumon des Grisons mi-cuit, mayonnaise basilic, fine salade de fenouil à l'huile citronnée
Semi-cooked Grisons salmon fillet, basil mayonnaise, delicate fennel salad dressed with lemon oil

Risotto aux crevettes d'Argentine juste saisies, lait de crustacés aux herbes potagères
Risotto with just-seared Argentine shrimp, shellfish milk with herbs

CHF 42.-

Foie-gras frais aux mendiant, gelée de coing, brioche toastée aux champignons
Fresh foie gras served with a sweet topping, quince jelly, and toasted brioche with mushrooms

CHF 45.-

Langoustine snackée en robe de fleurs, caviar de fenouil, bolets et citron confit au safran de Mund
Sautéed Langoustine in a flower coat, fennel caviar, porcini mushrooms and preserved lemon with Mund saffron

VOTRE MENU SELON VOS ENVIES

PLATS PRINCIPAUX MAIN DISH

CHF 28.-

Chou fleur rôti au curry Madras, pois chiches courts bouillonnés, gel à l'ail noir confit
Roasted Madras curry cauliflower, briefly boiled chickpeas, gel of candied black garlic

**Risotto Milanaise aux bolets, jus clair de poularde, tranché à l'huile de noix,
roquette fine et copeaux de Parmesan**

Saffron risotto with porcini mushrooms, clear chicken jus clarified with walnut oil,
arugula, Parmigiano Reggiano shavings

CHF 38.-

**Suprême de poularde rôti, pommes de terre confites aux oignons rouges et herbes de la Garrigue,
laitue braisée, jus de viande**

Roasted supreme of chicken, confit potatoes with red onions and Garrigue herbs, braised lettuce, meat jus

**Filet de loup de mer, fine farce truffée cuite au naturel,
jardinière de saison, mousseline de pommes de terre et courges**
Sea bass fillet, delicate naturally-cooked truffle stuffing, seasonal vegetables,
potatoes and squash mousseline

CHF 46.-

Noix de St-Jacques nacrées (3 pièces), coulis de poireaux au Dézaley, oignons nouveaux et herbes
Scallops pearls (3 pieces), leek coulis with Dézaley wine, spring onions and herbs

**Tournedos de biche, sauce moutarde au Chasselas, gnocchis sautés aux herbes,
feuilles de blette et tomates séchées**

Venison tournedos, Chasselas mustard sauce, sautéed herb gnocchi, chard leaves and sun-dried tomatoes

CHF 49.-

Pavé de sériole délicatement tiède, piperade au jambon de Toscane, pommes de terre grenaille
Gently warmed amberjack fillet, accompanied by Tuscany ham piperade and small tender potatoes

**Canon d'agneau en croûte d'herbes au parmesan, polenta tessinoise,
endive rouge snackée aux agrumes, jus de viande réduit**

Lamb loin in a Parmesan herb crust, Ticino-style polenta, caramelized red endive with citrus, reduced meat jus

CHF 55.-

**Tranche de veau rôtie à 57° au romarin, jus de tomates séchées et citron confit,
pressé de pommes de terre à la crème safranée, pakchoï aux légumes fondants**
Roasted veal slice at 57°C with rosemary, sun-dried tomato and preserved lemon jus, pressed potatoes
with saffron-infused cream, pak choi with tender vegetables

**Filet de bœuf à la plancha, réduction d'échalotes, mousseline de pommes de terre à la truffe noire,
légumes du marché confits**

Grilled beef fillet on plancha, shallot reduction, black truffle mashed potatoes and confit market vegetables

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.-

Forêt noire aux griottines, chantilly pistache
Black Forest cake, pistachio whipped cream

Tartelette meringuée, crémeux au citron vert
Lemon meringue tartlet, lime cream

Pavlova mangue ananas passion, glace mangue
Passion fruit, mango, pineapple pavlova, mango ice cream

Tiramisu façon Palace, glace café arabica
Tiramisu Palace style, arabica coffee ice-cream



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