



LAVSANNNE PALACE  
SWITZERLAND



SÉLECTION

« VOTRE MENU SELON  
VOS ENVIES »

PRINTEMPS / ÉTÉ 2022

VOTRE MENU SELON VOS ENVIES

## ENTRÉES

### CHF 27.—

**Petits légumes farcis · garniture niçoise et anchoïade\***  
Small stuffed vegetables · Niçoise garnish and anchoïade\*

**Zuppetta de datterini · caponata d'aubergines et pignons de pin · courgette multicolores marinées\***  
Zuppetta of datterini · caponata of aubergines and pine nuts · marinated multicolored zucchini\*

### 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 de citron costière · jardinière de légumes croquants**  
Candied salmon · curd lemon mousseline · crunchy vegetable garden

### CHF 40.—

**Pressé de foie-gras au basilic · piment d'Espelette**  
Pressed foie-gras with basil · Espelette pepper

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

### CHF 44.—

**Salade de homard en carpaccio de figue et tomate Roma · condiment acidulé**  
Lobster salad with fig carpaccio and Roma tomato · tangy condiment

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 aquarello 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 sucrose · roast jus

**Loup de mer snacké · mousseline de céleri truffée · gnocchi au thym ·  
beurre blanc et mizuna rouge**  
Snacked sea bass · truffled celery mousseline · thyme gnocchi · white butter  
and red mizuna

**CHF 40.—**

**Saint-Jacques juste saisies · risotto d'épeautre · bayaldi de légumes confits  
et sauce vierge**  
Just seared scallops · spelled risotto · bayaldi with candied vegetables  
and virgin sauce

**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

**Filet de bœuf rôti · mousseline truffée · jus réduit · fine tuile aux graines  
et légumes primeurs**  
Roasted beef fillet, truffle potato mousseline, strong juice, vegetables & thin seed tile

VOTRE MENU SELON VOS ENVIES

## FROMAGES DES MAÎTRES AFFINEURS CHEESE PLATE

**CHF 20.—**

**Sélection de 4 fromages du Pays d'en Haut et de Gruyère**  
Selection of 4 cheeses from the Pays d'en Haut 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

**Pavlova aux fruits rouges et sorbet fraise**  
Pavlova with red fruits and strawberry sorbet



**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**