

## VOTRE MENU SELON VOS ENVIES OUR MENU SELECTION

### LE LAUSANNE PALACE & SPA S'ENGAGE

Le Lausanne Palace & Spa utilise des produits frais et de saison.  
*The Lausanne Palace prides itself in using the freshest  
seasonal ingredients: no frozen or processed food.*

Notre département des Conférences & Evènements se tient à votre entière  
disposition pour vous assister et vous conseiller.

*Our Conference & Events department will be delighted to assist in  
suggesting alternative dishes or to help you customize your menu.*

Lausanne Palace & Spa  
Grand-Chêne 7-9  
1002 Lausanne  
Suisse  
[www.lausanne-palace.ch](http://www.lausanne-palace.ch)  
Département Conférences & Evènements  
[events@lausanne-palace.ch](mailto:events@lausanne-palace.ch)



**LAVSANN PALACE**  
SWITZERLAND

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOS ENVIES / COMPOSE YOUR OWN MENU

ENTREES FROIDES / COLD STARTERS

Composition de légumes grillés / coulis piquillos <i>Grilled vegetables / piquillos peppers juice</i>	CHF.	24.-
Crevettes sauvages / suc de tomate à l'huile de thym <i>Wild shrimp / tomato sauce with thyme</i>	CHF.	28.-
Pâté en croûte / rémoulade de céleri et mesclun <i>Pastry / celery remoulade and salad</i>	CHF.	26.-
Saumon froid à la parisienne / mousseline basilic <i>Cold salmon / basil mousseline</i>	CHF.	26.-
Romaine au king crab et à l'avocat <i>King crab and avocado romaine salad</i>	CHF.	28.-
*Salade d'orange de Sicile/ mozzarella di Buffala/roquette sauvage au parmesan <i>*Orange salad from Sicily / mozzarella di Buffala / arugula with parmesan cheese</i>	CHF.	19.-
Filets de féra du Léman mi-fumés / sauce ligurienne <i>Smoked white fish fillet / ligurian sauce</i>	CHF.	29.-
*Salade de homard / fenouil caviar / gribiche safrané <i>*Lobster salad / fennel caviar / saffron gribiche</i>	CHF.	38.-
Foie gras de canard au confit d'oignons rouges brioche toastée <i>Duck foie gras with candied red onions / toasted brioche</i>	CHF.	36.-
Thon mi-cuit mariné au gingembre et lime et sa salade de wakamé <i>Half cooked tuna with ginger and lime / wakame salad</i>	CHF.	30.-
Céviche de loup de mer au citron vert/ piment <i>Sea bass ceviche with lime / chili pepper</i>	CHF.	26.-
Tartare aux deux saumons/ gaufrette de pommes de terre <i>Salmon and smoked salmon tartar / wafer potatoes</i>	CHF.	26.-
*Tomates multicolores / fior di latte aubergine au balsamique <i>*Multicolor tomatoes / fior di latte eggplants with balsamico</i>	CHF.	24.-
* Asperges verte et blanches aux fevettes / roquette <i>*Green and white asparagus with beans / arugula</i>	CHF.	24.-
<b>* en saison / seasonal items</b>		



## LAVSASSE PALACE

SWITZERLAND

### ENTRÉES CHAUDES / WARM STARTERS

Gâteau de perches du Léman <i>Perch from Geneva Lake cake</i>	CHF.	28.-
Ecrassée de pommes de terre nouvelle et tomate confite <i>Mashed potatoes with candied tomatoes</i>	CHF.	28.-
Cannelloni aux blettes / jus de poularde tranché et tuile de parmesan <i>Swiss chards cannelloni / poularde juice and pieces of parmesan</i>	CHF.	24.-
Fleur de courgette soufflée / sauce au citron et câpres* <i>Stuffed zucchini flower with fish / lemon and caper sauce*</i>	CHF.	28.-
Noix de st Jacques poêlées aux agrumes et au fenouil émulsion à l'huile vierge* <i>Pan-sautéed St-Jacques with citrus fruits and fennel olive oil emulsion</i>	CHF.	28.-
Tartelette aux champignons de saison et son mesclun provençal <i>Mushroom tartelet with salad</i>	CHF.	19.-
* Petite soupe de potimarron et fricassée de grenouilles <i>*Pumpkin soup with frog fricassee</i>	CHF.	22.-
* <b>en saison / seasonal items</b>		

### POISSONS ENTRE MER & LAC / "SEASIDE AND LAKESIDE" FISH

<u>*La daurade / sea bream*</u>	CHF.	38.-
A la plancha / pak choi à la méditerranéenne <i>Grilled as « à la plancha » style / mediterranean pak choi</i>		
<u>La féra du Léman / White fish from Geneva Lake</u>	CHF.	39.-
Gâteau de pommes de terre / chutney de tomate confite <i>Potatoes cake / candied tomatoes chutney</i>		
<u>Le saumon « Label Rouge » / red label salmon</u>	CHF.	36.-
En papillotte <i>Steamed</i>		
<u>Le cabillaud / cod</u>	CHF.	38.-
Dos de cabillaud à la plancha / aubergine rôtie citron confit <i>Back of cod grilled « à la plancha » / roasted eggplant candied lemon</i>		



## LAVSASSE PALACE

SWITZERLAND

La lotte / angler fish CHF. 44.-

Ballottine de lotte aux légumes épicés / pousses d'épinards jus de bouillabaisse

*Monkfish with spicy vegetables / spinach / fish sauce*

\*Le loup de mer / sea bass CHF. 44.-

Filet de loup de mer aux moules de Bouchot à l'huile primeur pimentée

*Sea bass filet with mussels from Bouchot with spicy oil*

**\*Ces plats peuvent être servis en demi-portion comme entrée chaude.**

**\* Dishes can be served as a starter**

### VIANDES DE NOS PATURAGES / OUR PASTURE-RAISED MEATS

L'agneau / lamb CHF. 45.-

Filet d'agneau au citron confit et thym frais  
pommes fondantes aux oignons d'une pissaladière

*Lamb filet with candied lemon and fresh thyme  
potatoes with onions and pissaladiere*

La volaille / poultry CHF. 34.-

Suprême de volaille au curry de petits légumes  
basilic thaï / riz madras

*Poultry curry supreme with vegetables  
thaï basil / madras rice*

\*\*\*

Pintade fermière farcie d'herbes fraîches CHF. 36.-

blanquette de légumes de saison  
*Guinea fowl stuffed with fresh herbs  
seasonal vegetables blanquette*

La canette / duckling CHF. 36.-

Magret de canette au poivre et cerise / légumes fondants  
*Duck magret with pepper and cherry / vegetables*

Le bœuf / beef CHF. 52.-

Filet de bœuf rôti à la moelle / jus truffé / pommes de terre au poivre

*Roasted beef filet / truffle juice / potatoes with pepper*

\*\*\*

Pièce de bœuf marinée au soja et épices CHF. 42.-

wok de pak-choi et petits légumes à la coriandre  
*Beef marinated with soya and spices  
pak choi and vegetables with coriander*

<u>Le Veau / veal</u>	CHF. 48.-
Pièce de veau rôtie au citron confit / polenta aux olives <i>Roasted veal with candied lemon / polenta with olives</i>	
<u>*La chasse / hunt</u>	CHF. 52.-
Médaille de cerf à l'échalote et aux coings spaetzli au beurre <i>Medallion of deer with shallots and quinces spaetzli with butter</i>	
<b><i>Le Chef vous propose des garnitures en fonction du marché et de la saison</i></b> <b><i>Our Chef will recommend seasonal side dishes</i></b>	

## FROMAGES DES MAITRES AFFINEURS / FRESH AND MATURE CHEESES

Les fromages du Pays d'En haut et de Gruyère <i>Cheese from Pays d'Enhaut and Gruyère</i>	CHF. 18.-
Brie de Meaux aux truffes / salade Frisée* <i>Truffled Brie from Meaux / curly endive</i>	CHF. 24.-
Mont d'Or au lait cru à la cuillère <i>Mont d'Or by the spoon</i>	CHF. 18.-
<b><i>*en saison / seasonal item</i></b>	



## LAVSASSE PALACE

SWITZERLAND

### DESSERTS À L'ASSIETTE / DESSERTS FROM OUR PASTRY CHEF

Napolitain thé vert / passion / marron / sorbet passion	CHF.	14.-
<i>Green tea Napolitain / passion / chestnuts / chestnuts ice cream</i>		
Finger citron / yuzu meringué / sablé reconstitué sorbet citron-vanille	CHF.	15.-
<i>Lemon cake / yuzu meringue / shortbread / lemon and vanilla sorbet</i>		
Cheese-cake aux agrumes / gelée orange / sorbet agrumes	CHF.	14.-
<i>Citrus fruits cheese-cake / orange jelly / citrus fruits sorbet</i>		
Fine tarte chocolat / caramel / glace vanille	CHF.	14.-
<i>Chocolate tart / caramel / vanilla ice cream</i>		
Parfait glacé au café Arabica / croquant de noisettes	CHF.	15.-
<i>Iced Arabica coffee parfait / hazelnut crisp</i>		
Tiramisu au sirop d'érable « façon Palace » / glace café	CHF.	14.-
<i>Maple sirup tiramisu « Palace style » / coffee ice cream</i>		
Conversation aux fruits de saison / glace vanille-huile d'olive	CHF.	15.-
<i>Seasonal fruits pie/ vanilla ice cream with olive oil</i>		
Poire pochée gingembre / crème légère au chocolat sorbet poire/gingembre	CHF.	14.-
<i>Poached pear with ginger / chocolate light cream pear and ginger sorbet</i>		
Pomme Granny Smith pochée au cassis sorbet pomme verte	CHF.	14.-
<i>Poached Granny Smith apple with blackcurrant green apple sorbet</i>		
Savarin au vieux rhum / ananas en gelée rhum-passion sorbet coco	CHF.	15.-
<i>Savarin with old rhum / rum and passion fruit pineapple jelly coconut sorbet</i>		

*Nous vous demandons de bien vouloir choisir un minimum de 3 plats.*

*We kindly ask you to choose at least 3 dishes.*

*Le choix des mets sera le même pour l'ensemble des convives.*

*One same menu will be served to all guests.*

*Nous vous informons que certains ingrédients de notre sélection de menu peuvent être indisponibles hors saison.*

*Some of the dishes on our menu suggestions may not be available.*