

LA VERANDA

Brasserie Chic

Collection Hiver 2018/2019

Chef de Cuisine, Thomas Neeser



Tous nos prix sont TVA & service inclus

MENU

Menu d'hiver

Opéra de foie gras

Limuncello, navets caramélisés aux agrumes, brioche toastée

Opéra of foie gras

Limuncello, caramelized turnips with citrus, toasted brioche

Timbale de Brochet du lac Léman, Crevettes roses sauvages

Écume de coquillages au Chasselas, topinambours et pousses d'épinards

Pike fish timbale from Lake Geneva, wild Prawn

Shells and Chasselas emulsion, Jerusalem artichokes and spinach sprouts

Mandrin de Boeuf Suisse cuisson lente 36 heures

Moelle et jus de daube,

purée de rutabaga braisée, salsifis et chips de betterave

Handselected Swiss Beef Chuck Flap slow cooked 36 hours

Marrow and daub,

braised rutabaga purée, salsify and beet chips

Délice de saison

Biscuit fondant au citron, crème légère caramélisée et sorbet banane-grenade,
nage parfumée au gingembre

Fondant biscuit with lemon, caramelized light cream and banana-pomegranate sorbet,
Ginger flavored

Menu 3 plats – 3 courses menu

85

Menu 4 plats – 4 courses menu

95



Offre anniversaire 150 ans à CHF 150 par personne

Menu 4 plats, accord mets et vins,

½ bouteille d'eau minérale, et une boisson chaude

Jubilee offer 150 years at CHF 150 per person

4 course menu including food and wine pairing,

½ bottle of mineral water and one hot drink

ENTRÉES FROIDES

Salade Grand Hôtel du Lac « Hiver 2019 »

Mélange de saladine hivernale, vinaigrette à la moutarde et vinaigre de Xérès
rondelles de poireaux confits et espuma de pommes de terre truffées

Grand Hotel du Lac Salad "Winter 2019"

Blend of winter salad, dressing made with mustard and sherry vinegar,
candied leeks slices and truffled potato espuma

20 V G

Accompagnée d'un beignet de saucisson aux choux Vaudois

Served with , sausage fritter stuffed with cabbage

24

6 Huitres creuses « fines de claire Marennes d'Oléron » (N°3)

Accompagnement : citron, vinaigre de vin rouge à l'échalote,
poivre, pain de campagne toasté

6 fine oysters « fines de claire Marennes d'Oléron » (N ° 3)

Served with : lemon, red wine vinegar with shallot,
pepper, toasted country bread

24 L

Opéra de foie gras

Limoncello, navets caramélisés aux agrumes, brioche toastée

Opéra of foie gras

Limoncello, caramelized turnips with citrus, toasted brioche

30

Salade tiède de lentilles, moules, pourpier

Copeaux de topinambours, jus de coquillages monté comme une vinaigrette

Warm lentils salad, mussels, purslane

Chips of Jerusalem artichokes, shellfish emulsion vinaigrette

22 G L

Carpaccio de courge muscade et poire

Graines caramélisées au citron vert, girolles marinées,
copeaux de vieux Belperknolle et poivre de Sichuan

Nutmeg squash and pear carpaccio

Caramelized pumpkin seeds with lime, marinated chanterelles,
old Belperknolle shavings, Sichuan pepper

22 G V

ENTRÉES CHAUDES

Risotto Acquerello à la truffe noire 25 **G** **V**
Compotée d'oignons rouges au Pinot Noir, copeaux de champignons de Paris
Risotto Acquerello with black truffle
red onions compote with Pinot Noir, white mushrooms shavings

Version plat principal 36
As a main dish

Noix de Saint-Jacques juste snackées 28 **G** **L**
Céleri, coriandre, sauce au curry doux
Snacked Scallops
Celery, coriander, sweet curry sauce

Version plat principal 40
As a main dish

Ravioles de Vacherin Mont-d'Or 28 **V**
Crème d'artichauts truffée, vinaigrette aux noix et céleri branche, persil frit
Ravioles of Vachrin Mont-d'Or
Truffled artichoke cream, walnut and celery vinaigrette, fried parsley

Version plat principal 38
As a main dish

POTAGES

Bouillon de Volaille 22 **L** **G**
Médailles de suprême de Poularde, brunoise de légumes, tapioca et herbes fraîches
Chicken broth
Chicken breast medallions, vegetable brunoise, tapioca and fresh herbs

Soupe du jour 16
Soup of the day

POISSONS

Timbale de Brochet du lac Léman et Crevettes roses sauvages 42 **G**

Écume de coquillages au Chasselas, topinambours et pousses d'épinards

Pike fish from Lake Geneva timbale, wild Prawns

Shells and Chasselas emulsion, Jerusalem artichokes and spinach sprouts

Pavé de Cabillaud 36 **G**

Pommes de terre, anchois, câpres et salicorne

Cod fish

Potatoes, anchovies, capers and samphire

Poulpe sauvage grillé 34 **G L**

Sauce Chimichurri, pois chiches et courge butternut

Grilled wild Octopus

Chimichurri sauce, chickpea and butternut squash

CLASSIQUE

Filets de Perches sauvages du lac Léman « Selon arrivage » 160gr 46


crème Dubarry, gnocchis à la noisette du Piémont


Wild Perch fillets from Lake Geneva "According to arrival" 5.5 oz

Dubarry cream, gnocchis with hazelnut from Piedmont

VIANDES

Épaule d'Agneau confite 40
Risotto d'épeautre aux épices, carottes légèrement acidulées
Candied shoulder of Lamb
Spelled risotto with spices, slightly tart carrots

Poitrine de Cochon élevé au houblon, cuisson lente 36 
Cédrat confit, sauce aux bourgeons de sapin, purée de pommes de terre
Hop bred with hops, slow cooking
Candied cédrat lemon, spruce buds sauce, mashed potatoes

Tempura de Poulet Suisse aux amandes 34 
Brocolis en déclinaison, Amareto, sauce crémeuse à la citronnelle
Swiss Chicken tempura with almonds
Declination of broccolis, Amareto, creamy lemongrass sauce

Coeur de filet de Boeuf Suisse 160gr 56
Moelle, jus corsé au vinaigre
purée de rutabaga braisé, salsifis et chips de betterave
Swiss beef tenderloin 5.5 oz
Marrow, strong vinegar jus
braised rutabaga puree, salsify and beet chips

Version Rossini (foie gras et truffe) 68
Rossini style (truffle and foie gras)

Provenance de nos viandes : Suisse, France, États-Unis, Pays de Galles

LES DOUCEURS

Délice de saison

16 

Biscuit fondant au citron, crème légère caramélisée et sorbet banane-grenade, nage parfumée au gingembre

Fondant biscuit with lemon, caramelized light cream and banana-pomegranate sorbet, Ginger flavored

Chocolatier

15 

Mille-feuilles de sablé noisette et mousse glacée de chocolat noir grand cru sauvage de Bolivie, Crèmeux au café, réglisse et clémentine

Hazelnut shortbread mille-feuille and iced mousse of dark chocolate grand cru of Bolivia, Coffee cream, liquorice and clementine


Création du pâtissier

15 

Mont-Blanc : Meringue craquante, confit de cassis et griotte, crème légère vanille, vermicelles de marron et sa crème glacée

Mont-Blanc: Crunchy meringue, candied blackcurrant and cherry, light vanilla cream, brown vermicelli and ice cream

Gourmandise

16 

Gâteau aux dattes Mejhoul et pistaches, coulis d'orange et ananas rôtis, glace aux parfums de fleurs de jasmin

Mejhoul dates cake with pistachios, orange coulis and roasted pineapple, Jasmine flowers ice cream

Hivernale

16

Tarte « Tatin » de mangues et pain d'épices servie tiède, glace bergamote et jus de canneberge

Tart «Tatin » of mango, gingerbread served warm, bergamot ice cream and cranberry juice

Sélection de fromages servie sur assiette

18 

Tomme fleurette, crème de chèvre, schlossberg, vacherin Mont d'Or, Gorgonzola & garnitures

Our cheese plate selection

Tomme fleurette, goat cheese cream, schlossberg, vacherin Mont d'Or, Gorgonzola & garnishes