

LA VERANDA

Brasserie Chic

TENTATIONS DU MIDI

Du Lundi 07 au vendredi 11 Janvier

Notre Chef de Cuisine, Thomas Neeser vous propose ses suggestions de la semaine pour des moments de détente ou de travail.

Our Chef, Thomas Neeser proposes you his weekly suggestions for perfect pleasure moments or business discussions.



Plat principal CHF 39

Entrée & Plat principal CHF 49
Incluant une eau minérale de 50cl

Plat principal & Douceur CHF 49
Incluant une eau minérale de 50cl

Entrée, Plat principal & Douceur CHF 59
Incluant une eau minérale de 50cl et un café

ENTREES

Tartine de pain de campagne, courge et encornets, saladin et cœur de sucrine, coulis de coing

Velouté de rutabaga, écume de fruit de la passion et fines tranches de veau rosé

PLATS

Saumon poché dans un bouillon iodé, chou frisé, shiitakés et riz pilaf

Parmentier de queue de bœuf, croûtons dorés et radicchio

DOUCEUR

Tatin de pommes à la fève de tonka, caramel d'orange et glace vanille

LES Entrées

Salade Grand Hôtel du Lac « Hiver 2019 » **V****G** 20
Mélange de saladin 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

Salade tiède de lentilles, moules, pourpier **G****L** 22
Copeaux de topinambours,
jus de coquillages monté comme une vinaigrette
Warm lentils salad, mussels, purslane
Chips of Jerusalem artichokes, shellfish emulsion vinaigrette

Carpaccio de courge muscade et poire **G****V** 22
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*

Risotto Acquerello à la truffe noire **G****V** 25
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

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

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

Soupe du jour 16
Soup of the day

Entrée du jour 28
Starter of the day

V Végétarien Vegetarian

G Sans Gluten Gluten free

L Sans Lactose Lactose free

LES 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 ^G 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

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

Provenance de nos viandes :
Suisse, France, USA, Pays de Galles

LES Classiques

Salade César « Grand Hôtel Du Lac » ^V 22
Cœur de laitue sucrine, croutons au thym citronné,
anchois et copeaux de Parmesan
Cesar Salad « Grand Hôtel Du Lac »
Thyme croûtons, anchovies and parmesan cheese

Avec fines tranches de suprêmes de poularde Suisse 34
With thin slices of Swiss chicken breast

Tartare de Bœuf 160gr 39
Œuf de caille moelleux & ses pommes frites et pain toast
Beef tartare 160 gr
Soft quail egg and French fries, toast ciabatta

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

LES Poissons

Pavé de Cabillaud ^G 36
Pommes de terre, anchois, câpres et salicorne
Cod fish
Potatoes, anchovies, capers and samphire

Timbale de Brochet du lac Léman et Crevettes roses ^G 42
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

LES Douceurs

Chocolatier ^G 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 ^G 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
vanilla cream, brown vermicelli and 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

Notre tarte du jour 12
Our "tart of the day"

Notre sélection de fromages servie à l'assiette ^G 18
Tomme fleurette, chèvre frais, Gruyère d'alpage, La sanglée,
Jersey bleu de Toggenburg & garnitures
Our cheese plate selection
Tomme fleurette, Goat cheese, Gruyère d'alpage La sanglée,
Jersey blue Toggenburg & garnish