

LA VERANDA

Brasserie Chic

Collection Hiver 2019

Chef de Cuisine, Thomas Neeser



Tous nos prix sont TVA & service inclus

MENU

Lobster Fashion Week 2019

Amuse-bouche

La pince de Homard en tempura

Brocoli, amandes et clémentine

The lobster claw in tempura

Broccoli, almonds and clementine

Composition de Homard

Céleri, pommes de terre et truffe noire Melanosporum

Lobster Composition

Celery, potatoes and black melanosporum truffle

Bisque de Homard

Ballotine de Homard et Brochet, salsifis et estragon

Lobster Bisque

Lobster and Pike Ballotine, Salsify and Tarragon

Demi-Homard rôti dans sa carapace aux saveurs Orientales

Humus crémeuse, navet au jus de crustacés et meringue végétan

Roasted half lobster in its shell with oriental flavours

Creamy humus, turnip with shellfish juice and vegan meringue

Douceur de noix de coco, sorbet pamplemousse

Confit de framboise et coulis à l'avocat

Coconut sweetness, grapefruit sorbet

Raspberry confit and avocado sauce

ENTRÉES FROIDES

Salade Grand Hôtel du Lac « Hiver 2019 »

20  

Mélange de saladinne 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

Accompagnée d'un beignet de saucisson aux choux Vaudois

24

Served with , sausage fritter stuffed with cabbage

Opéra de foie gras

30

Limoncello, navets caramélisés aux agrumes, brioche toastée

Opéra of foie gras

Limoncello, caramelized turnips with citrus, toasted brioche

Composition de Homard

42

Céleri, pommes de terre et truffe noire melanosporum

Lobster Composition

Celery, potatoes and black melanosporum truffle

Céleri branche en étuvé

22  

Granny Smith et rave en rémoulade, granité céleri-Prosecco

Steamed celery

Granny Smith and rave in remoulade, celery granite - Prosecco

ENTRÉES CHAUDES

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



Bisque de Homard 22 **G**
Ballotine de Homard et Brochet, salsifis et estragon
Lobster Bisque
Lobster and Pike Ballotine, Salsify and Tarragon

Soupe du jour 16
Soup of the day

POISSONS

Demi-Homard rôti dans sa carapace aux saveurs Orientales 50
Humus crémeuse, navet au jus de crustacés et meringue végétan
Roasted half lobster in its shell with oriental flavours
Creamy humus, turnip with shellfish juice and vegan meringue

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

Poulpe sauvage grillé 34  
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
-
- Magret de canette** 36 
Endives caramélisées, gremolata et panisse au sésame , jus de légèrement acidulé
Duck breast
Caramelized endive, gremolata and sesame panisse, slightly sour juice
-
- 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, 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

Crèmeux au café, réglisse et clémentine

Hazelnut shortbread mille-feuille and iced mousse of dark chocolate grand cru

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

Douceur de noix de coco

16 

Sorbet pamplemousse Confit de framboise et coulis à l'avocat

Coconut sweetness

Grapefruit sorbet Raspberry confit and avocado sauce

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