

LA VERANDA

Brasserie Chic

TENTATIONS DU MIDI

Du Lundi 11 au vendredi 15 mars

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

Tartare de saumon, guacamole, tomates cerise confites et jeunes pousses de salade

Velouté de courge et maquereau fumé

PLATS

Timbale de brochet et crevettes, épinards et topinambours, émulsion de crustacés

Joue de bœuf braisé, poêlée de grenailles et carottes

DOUCEUR

Baba parfumé au rhum et à la citronnelle, ganache chocolat au lait et sorbet passion

LES Entrées

Salade Grand Hôtel du Lac « Hiver 2019 » ^V^G 20
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

Céleri branche en étuvé ^V^G 22
Granny Smith et rave en rémoulade, granité céleri-Prosecco
Steamed celery
Granny Smith and rave in remoulade, celery granite - Prosecco

Opéra de foie gras 30
Limoncello, navets caramélisés aux agrumes, brioche toastée
Opéra of foie gras
Limoncello, caramelized turnips with citrus, toasted brioche

Noix de Saint-Jacques juste snackées ^G^L 28
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 ^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

- Épaulé 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*
- 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*

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

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
cinnamon cream, brown vermicelli and ice cream*
- Hivernale
Tarte « Tatin » de mangues et pain d'épices servie tiède 16
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*