



LA VERANDA

Brasserie Chic

Collection Printemps 2019

Chef de Cuisine, Thomas Neeser



Tous nos prix sont TVA & service inclus

MENU

Menu Printemps

Pressé de volaille au foie gras grillé

Cébettes et poireaux primeurs au pamplemousse

Pressed poultry with grilled foie gras,
wild onion and early leeks with grapefruit

Filet de Féra du lac Léman façon Meunière «Selon arrivage»

Risotto Carnaroli aux légumes verts et écume de crustacés aux morilles

Féra fillet from Lake Geneva "Selon arrivage" risotto Carnaroli with green vegetables and
crustacean foam with morels

Carré d'Agneau «BIO»

**Asperges blanches et vertes du Chablais,
beignets de Fregola Sarda au citron et piquillos**

Rack of Lamb "ORGANIC"

White and green asparagus from Chablais,
Fregola Sarda fritters with lemon and piquillos

Délice de saison

**Fraîcheur de fraises Gariguettes et basilic, sablé Breton et émulsion de citron,
sorbet à la faisselle**

Gariguettes strawberries and basil, Breton shortbread and cream,
sorbet with faisselle and lemongrass

Menu 3 plats – 3 courses menu 85

Menu 4 plats – 4 courses menu 95

ENTRÉES FROIDES

Salade Grand Hôtel du Lac «Printemps 2019»

Saladine de cresson fontaine, oignons rouges et cacahuètes,
vinaigrette mangue-wasabi

Salad Grand Hôtel du Lac "Spring 2019"

Watercress salad, red onions and peanuts,
mango-wasabi vinaigrette

18 (V) (G) (L)

Accompagné de Supions en persillade

Served with squids in parsley

24 (G) (L)

Tartine de fromages de Chèvre frais de « Glion » servie tiède

Lard séché de nos monts ,vinaigrette au miel et sarriette,
radis roses, haricots verts et graines de tournesol

Toast of fresh goat cheese from «Glion» served warm

Dried bacon from our mountains, honey and savory vinaigrette,
pink radish, green beans and sunflower seeds

24

Pressé de volaille au foie gras grillé

Cébettes et poireaux primeurs au pamplemousse

Pressed poultry with grilled foie gras

Wild onions and early leeks with grapefruit

32 (L) (G)

Carpaccio de Maigre

Asperges blanches et sumak, croustillant de lentilles Papadum

Bass Carpaccio

White asparagus and sumak, crispy Papadum lentils

32 (G) (L)

Tarte fine aux asperges du Chablais

Jaunes d'œufs confit au soja, condiments Gribiche

Asparagus fine tart from Chablais

Egg yolks confit with soya, Gribiche condiments

28 (V)

ENTRÉES CHAUDES

Risotto Carnaroli aux légumes verts 26 **G** **V**
Tomates confites, herbes fraîches et copeaux de vieux Belperknolle
Risotto Carnaroli with green vegetables
Candied tomatoes, fresh herbs and shavings of old Belperknolle

Version plat principal 36
As a main dish

Crevettes rouges sauvages 32 **G**
Asperges blanches du Chablais, ravioles de petits pois et écume aux morilles
Wild red shrimps
White asparagus from Chablais, ravioli with peas and morel foam

Version plat principal 42
As a main dish

Asperges blanches du Chablais 26 **G**
Servies avec pommes de terre nouvelles et sauce Hollandaise
White asparagus from Chablais
Served with boiled potatoes and hollandaise sauce

Version plat principal 36
As a main dish

Votre garniture à choix **G** **L**
Your choice of garnish

Viande séchée de Bœuf de nos monts / Dry beef from our mountains 10
ou / or

Jambon cru du Valais / Ham from Valais 10
ou / or

Saumon Ecossais fumé / Smoked salmon from Scotland 10

POTAGES

Consommé de Bœuf 22
Raviole à la purée de persil et beurre noisette, morilles et perles de carottes
Beef broth
Raviole with parsley purée and hazelnut butter, morels and carrots pearls

Soupe du jour 16
Soup of the day

POISSONS

Filet de Féra du lac Léman façon Meunière «Selon arrivage» 38
Risotto Carnaroli aux légumes verts et écume de crustacés aux morilles
Féra fillet from Lake Geneva Meunière style "According to arrival"
Risotto Carnaroli with green vegetables and shellfish foam with morels

Loup de mer confit 48 
Quinoa et Pak-Choi tombés au beurre d'agrumes
Candied Sea Bass
Quinoa and Pak-Choi cooked with citrus butter

Curry de Lotte 44 
Riz sauvage et choux-fleurs en déclinaison
Monkfish curry
Wild rice and cauliflower in a declinaison of flavours

CLASSIQUE

Filets de Perches du lac Léman façon Meunière «Selon arrivage» 160gr 46
Crème d'oseille, fenouils glacés et pommes Pont-Neuf
Lake Geneva Perch filets Meunière style "According to arrival" 160gr
Sorrel cream, fennel and Pont-Neuf potatoes

VIANDES

Suprême de Poulet Suisse 38

Fleur de câpres, tomates confites, fèves et semoule aux herbes
Swiss Chicken Breast
Capers flower, candied tomatoes, beans and semolina with herbs

Ris de Veau poêlés 36

Crémeux de haricots blancs à l'ail des ours,
sucrine caramélisée au vinaigre balsamique
Pan-fried Veal sweetbreads
Creamy white beans, crow garlic,
caramelized sucrose with balsamic vinegar

Carré d'Agneau «BIO» 54

Asperges blanches et vertes du Chablais,
beignets de Fregola Sarda au citron et piquillos
Rack of Lamb "ORGANIC"
White and green asparagus from Chablais
Fregola Sarda fritters with lemon and piquillos

CLASSIQUE

Coeur de filet de Boeuf Suisse 160gr 58

Espuma de polenta au café, radis daikon glacés au jus
Braised Swiss Beef Cheek
Coffee polenta espuma, candied daikon radish in juice

Provenance de nos viandes : Suisse, France, Irlande

LES DOUCEURS

Délice de saison

16 

Fraicheur de Gariguettes et basilic, sablé breton et émulsion de citron
Sorbet à la faisselle
Gariguettes strawberries and basil, Breton shortbread and cream,
Cottage cheese sorbet and lemongrass

Chocolatier

15 

Crème brûlée au Gianduja et framboises, croustillant de riz soufflé
Sorbet à la noix de coco et menthe poivrée
Crème brûlée with Gianduja and raspberries, crispy puffed rice
Coconut and peppermint sorbet

Sensation

15

Cigare de mousse café arabica au lait d'amandes et poire Nashi,
glace au thé noir et fleur d'oranger
Coffee arabica foam cigar with almond milk and Nashi pear,
black tea ice cream with orange blossom

Gourmandise

16

Tartelette soufflée aux fruits de la passion, compotée de fraises-rhubarbe,
sauce aux baies de passion et sorbet rhubarbe
Passion fruit puffed tartlet, stewed strawberries and rhubarb,
passion berry sauce with rhubarb sorbet

Création

16 

Vacherin glacé au sorbet framboise-carotte-poivron,
meringue craquante et chantilly de citron vert
Glazed vacherin with raspberry-carrot-pepper sorbet,
crisp meringue and lime whipped cream

Sélection de fromages servie sur assiette

18 

Tomme fleurette, Etivaz, chevre frais au poivre, Jersey blue,
Mol'ochon & garnitures
Our cheese plate selection
Tomme fleurette, Etiva, fresh Goat cheese ans black pepper, Jersey blue,
Mol'ochon & garnishes