

LA VERANDA

Brasserie Chic

TENTATIONS DU MIDI

Du lundi 13 mai au vendredi 17 mai

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

Tomates couleurs et mozzarella di buffala de Neuchâtel, basilic et jambon Piora d'Oro, chips de foccacias croustillantes

Velouté d'asperges vertes aux écrivisses.

PLATS

Filet de truite arc en ciel, épinards juste tombés au beurre, poivrons confits et tomates cerises, panisses à l'huile de truffe.

Filet d'épaule de bœuf braisé, ragout d'asperges blanches aux blettes, olives noires et pommes de terre grenailles.

DOUCEUR

Baba aux senteurs de fleur de sureau, fraises fraîches, glace confiture de lait et jus au poivre long

LES Entrées

Salade Grand Hôtel du Lac « Printemps 2019 » **VGL** 18
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

Accompagné de Supions en persillade **GL** 24
Served with squids in parsley

Tartine de fromages de Chèvre frais de « Clion » 24
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 «Clion» served warm
Dried bacon from our mountains, honey and savory vinaigrette, pink radish, green beans and sunflower seeds

Pressé de volaille au foie gras grillé **GL** 32
Cébettes et poireaux primeurs au pamplemousse
Pressed poultry with grilled foie gras
Wild onions and early leeks with grapefruit

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

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

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

Entrée du jour 28
Starter of the day

V Végétarien Vegetarian

G Sans Gluten Gluten free

L Sans Lactose Lactose free

TOUS NOS PRIX SONT TVA (8.1%) INCLUSE

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

Coeur de filet de Boeuf Suisse 160gr^G 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 *Poissons*

Curry de lotte^G 44
Riz sauvage et choux-fleurs en déclinaison
Monkfish curry
Wild rice and coliflower in a declinaison of flavours

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 croutons, anchovies and parmesan cheese

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

Tartare de Bœuf 140gr 39
Crème d'avocat, pain de campagne toasté aux olives et tomates séchées.
Beef tartare 140 gr
Avocado cream, country bread toasts with olives and dried tomatoes

Filets de Perches suisse Meunière 160gr 46
Crème d'oseille, fenouils glacés et pommes Pont-Neuf
Lake Geneva Perch fillets Meunière style 160gr
Sorrel cream, fennel and Pont-Neuf potatoes

Filet de sandre façon Meunière 42
Risotto Carnaroli aux légumes verts et écume de crustacés aux morilles
Féra fillet from Lake Geneva meunière style
Risotto Carnaroli with green vegetables and shellfish foam with morels

LES *Douceurs*

Chocolatier^G 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

Création^G 15
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

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