

LA VÉRANDA

Brasserie Chic

TENTATIONS DE LA SEMAINE

Semaine du 03 Mars au 06 Mars 2020

Nos suggestions de la semaine pour des moments gourmands de détente ou de travail / **Our weekly suggestions for a perfect relaxing lunch or for your business discussions.**

Entrée	22
Plat	39
Douceur	14
Entrée & Plat ou Plat & Douceur	49
Incluant une eau minérale de 50cl	

Offre Tentation en 59 minutes sur demande !

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

Rillettes de Féra fumé
Fenouils et citrons confits, coulis à l'aneth

Soupe à l'oignon
Croûtons au gruyère et magret de Canard fumé

Filet de Flétan
Riz sauvage, choux verts et navets glacés

Coquille d'Agneau
Polenta poêlée, haricots verts, coulis de piquillos et poivrons

Forêt Noire
Biscuit au cacao, griotte au kirsch et chantilly vanille

ENTRÉES

Salade Grand Hôtel du Lac "Hiver" V L G 22

Salad Grand Hôtel du Lac "Winter 2019"
Salade scarole et rampon, vinaigrette au miel de romarin
Pleurôtes, navets marinés aux saveurs hivernales
et chips de pommes de terre Vitelotte
Curly salad and rampon, rosemary honey dressing,
Oyster mushrooms, marinated turnips with winter flavours
and Vitelotte potato chips

Tartare de Thon G L 26

Tuna Tartar
Mariné au yuzu, huile de sésame et sauce soja,
coriandre fraîche et mangue thaï, radis daikon
Marinated in yuzu, sesame oil and soy sauce,
fresh coriander and Thai mango, daikon radish,

Foie gras de Canard 30

Duck Foie Gras
Chutney hivernal, gelée au vin chaud et brioche
Winter chutney, mulled wine jelly and brioche

Risotto Acquerello G V 28

Vieux Parmesan et truffe noire
Risotto Acquarello
Old Parmesan cheese served with black truffle

Tagliatelle Maison V 28

légèrement crémée & truffe noire
Homemade tagliatelle
Lightly creamy & black truffle

Soupe du jour 16

Soup of the day

Sur demande, notre personnel vous renseignera sur les plats susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances / **On request, our staff will gladly give you information about dishes that may cause allergies or other intolerances**

G	Sans gluten	Gluten free
L	Sans lactose	Lactose free
V	Végétarien	Vegetarian

Tous nos prix sont en Francs Suisse, TVA & Service inclus
Our prices are in Swiss Francs, including VAT & Service

 **RELAIS & CHATEAUX**

LA VÉRANDA

Brasserie Chic

POISSONS

Saint-Jacques poêlées 42
Pan-fried scallops
Endives braisées, gnocchi au safran et sauce à l'orange, huile de persil
Braised chicory, saffron gnocchi with orange sauce, parsley oil"

Saumon «Swiss Alpine» G 38
Swiss Alpine" Salmon
Laqué à l'orange, poivre rose et graines d'anis, quinoa, pommes vertes, écume de fenouil
"Lacquered with orange, pink pepper and aniseed, quinoa, green apples, fennel foam

VIANDES

Joue de Veau braisée au Pinot Noir 46
Braised Veal Cheek with Pinot Noir
Polenta rouge du tessin, fèves de Tonka, choux de Bruxelles aux lardons
Creamy red polenta from Ticino, Tonka beans, Brussels sprouts with bacon

Suprême de Poularde Suisse 38
Swiss chicken supreme
Jus à l'huile de noisette, salsifis crémeux et pommes dauphine châtaigne
Hazelnut oil juice, creamy salsify and chestnut pommes dauphine

DOUCEURS

Délice de saison 16
Lait de noisettes torréfiées, confit de mandarine, crème légère aux parfums de cannelle, sorbet du verger
Roasted hazelnut milk, tangerine confit, light cream with cinnamon flavours, orchard sorbet

Création 15
Tartelette soufflée aux pommes fondantes et kalamansi,
crème glacée aux marrons et sauce aux agrumes
Puffed tartlet with melted apples and kalamansi, chestnut ice cream and citrus sauce

LES INCONTOURNABLES

Salade César « Grand Hôtel du Lac » 22
Ceasar Salad « Grand Hôtel Du Lac »
Croutons au thym, anchois et copeaux de Parmesan
Thyme croûtons, anchovies and parmesan cheese

Avec fines tranches de poularde Suisse + 12
With thin slices of Swiss chicken breast

Tartare de Bœuf Suisse 160gr 38
Swiss Beef tartar
Œuf de Caille moelleux, pommes frites maison et pain grillé
Soft quail egg, homemade French fries and toast breads

Filets de Perches Suisse façon Meunière 48
Swiss Perch filets Meunière style
Poireaux, panisses à l'huile de truffe et betterave
Leeks, truffle panisses & beetroot

Coeur de filet de Boeuf Suisse 160gr G 58
Swiss Beef fillet
Epinards d'hiver, échalotes braisées au vin rouge et pommes de terre confites
Winter spinach, braised shallots in red wine and candied potatoes

Gourmandise 15
Brownies cacahuètes et bananes,
chantilly chocolat blond et sorbet noix de coco
Peanut and banana brownie,
blond chocolate whipped cream and coconut sorbet

Tarte du jour 15
Tart of the day

Dessert du jour 14
Dessert of the day

Tous nos prix sont en Francs Suisse, TVA & Service inclus
Our prices are in Swiss Francs, including VAT & Service