
Chers Hôtes,

Nous vous souhaitons la cordiale bienvenue dans notre restaurant gourmand « *Les Saisons* ». Depuis les débuts du Grand Hôtel du Lac en 1868, la poursuite de l'excellence culinaire a toujours fait partie de notre tradition.

Notre Chef **Thomas Neeser** et sa brigade vous donnent l'occasion de découvrir une cuisine qui met à l'honneur les produits frais de saisons et du terroir tout en accordant une grande importance aux herbes et aux épices. Notre Maitre d'Hôtel est quant à lui à votre entière écoute pour vous guider dans votre choix ou pour vous suggérer un accord entre mets et vins.

Nous vous souhaitons un excellent moment de dégustation et un très bon appétit !

Thomas Neeser

Pour nous assurer de votre plus grande satisfaction, le même Menu est servi à l'ensemble des convives de votre table.

« Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations concernant les mets susceptibles de provoquer des allergies ou autres intolérances ainsi que les origines des produits sélectionnés par notre Chef »

Tous nos prix sont en Francs Suisse, TVA & Service inclus

Carte Saison

Jambon Pata Negra "Jural" Chanterelles / Duo de céleri	36	G
Féra du lac Léman Baies de genièvre / Légumes racine / Condiment citron	32	G
Courge Suisse Pommes / Curry / Gingembre	30	GN
Œuf Bio & Volaille « patte noire » de Gruyère Marron / Epinards / Truffe blanche d'Alba	38	G
<hr/>		
Saumon "Swiss alpine" confit Epeautre / Chou fleur / Oignon rouge / Câpres	46	
Brochet du lac Léman Salsifis / Chou vert / Truffe noire du Périgord	46	
Loup de Mer Cèpes / Fenouil / Noix	54	G
Canard de Challans Polenta rouge du Tessin / Endive / Navet	48	
Médaille de Chevreuil Panais / Café / Courge muscat / Ail fermenté	58	
<hr/>		
Assiette de fromages affinés	24	
<hr/>		
Coing Mousse au foin / Brioche perdue / Crème glacée à l'absinthe	24	
Marron Poire fondante / Agrumes Vaudois / Glace aux cèpes	24	
Pomme de la Tour-de-Peilz Crème au thym sauvage / Glace caramel / biscuit aux amandes	24	

Menu Saison

Jambon Pata Negra "Jural"
Œuf Bio & Volaille « patte noire » de Gruyère
Saumon "Swiss alpine" confit
Médailon de Chevreuil
Pomme de la Tour-de-Peilz

MENU À 4 CHOIX	CHF	115	Jambon / Saumon / Chevreuil / Pomme
MENU À 5 CHOIX	CHF	135	Jambon / Œuf Bio / Saumon / Chevreuil / Pomme
SUPPLÉMENT	CHF	24	Assiette de Fromages affinés

Menu Dégustation

Féra du lac Léman
Courge Suisse
Brochet du lac Léman
Loup de Mer
Canard de Challans
Coing

MENU À 4 CHOIX	CHF	125	Féra / Courge / Brochet ou Canard / Coing
MENU À 5 CHOIX	CHF	145	Féra / Courge / Brochet / Loup ou Canard / Coing
MENU À 6 CHOIX	CHF	175	Féra / Courge / Brochet / Loup / Canard / Coing
SUPPLÉMENT	CHF	24	Assiette de Fromages affinés