

# LES SAISONS

RESTAURANT GOURMAND

---

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 Maître 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 !

---

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

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

GRAND  
HOTEL  
DULAC  
V E V E Y

RELAIS &  
CHATEAUX

Gault & Millau

MICHELIN

LES  
GRANDES  
TABLES  
DE SUISSE

# Carte Saison

---

<b>Foie gras de canard</b> Pruneaux / Poire à Botzi / Pistaches / Vin chaud	<b>36</b>	L / G
<b>Saint-Jacques</b> Orange Tarocco / Panais / Herbes	<b>38</b>	G
<b>Vichyssoise</b> Pommes de terre ratte / Truffe noire du Périgord / Noisettes	<b>34</b>	V
<b>Œuf Bio &amp; Volaille « patte noire » de Gruyère</b> Marron / Epinards / Courge / Truffe blanche d'Alba	<b>38</b>	G
<hr/>		
<b>Filet d'Omble du Léman façon Riviera Vaudoise</b> Encornets / Pomme de terre à l'encre de seiche / Sarriette	<b>46</b>	G
<b>Sandre en écailles de céleri</b> Vermicelles croustillants au safran / Extraction de carotte	<b>48</b>	
<b>Pigeon des deux-sèvres</b> Poivre vert / Échalotes / Gnocchis aux herbes / Racines de persil	<b>54</b>	
<b>Cœur de filet de bœuf « tachetée Suisse »</b> Topinambour / Champignons / Choux de Bruxelles	<b>62</b>	G
<hr/>		
<b>Sélection de fromages affinés</b>	<b>24</b>	
<hr/>		
<b>Coing</b> Mousse au foin / Brioche perdue / Crème glacée à l'absinthe	<b>24</b>	
<b>Chocolat</b> Poire fondante / Pain d'épices / Glace aux noisettes	<b>24</b>	
<b>Pomme de la Tour-de-Peilz</b> Crème au thym sauvage / Biscuit aux amandes / Glace caramel	<b>24</b>	

L sans lactose    G sans gluten    V végétarien

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.

# Menu Saison

---

**Saint-Jacques**  
**Œuf Bio & Volaille « patte noire » de Gruyère**  
**Filet d'Omble façon Riviera Vaudoise**  
**Pigeon des Deux-Sèvres**  
**Sélection de fromages affinés**  
**Chocolat**

MENU EN 4 ACTES	CHF	<b>125</b>	Saint-Jacques / Omble / Pigeon / Chocolat
MENU EN 5 ACTES	CHF	<b>145</b>	Saint-Jacques / Œuf / Omble / Pigeon / Chocolat
MENU EN 6 ACTES	CHF	<b>165</b>	Saint-Jacques / Œuf / Omble / Pigeon / Fromages / Chocolat

# Menu Gourmand

---

**Foie gras de canard**  
**Vichyssoise**  
**Sandre en écailles de céleri**  
**Filet de bœuf « tachetée Suisse »**  
**Sélection de fromages affinés**  
**Pomme de la Tour-de-Peilz**

MENU EN 4 ACTES	CHF	<b>135</b>	Foie gras / Sandre / Bœuf / Pomme
MENU EN 5 ACTES	CHF	<b>155</b>	Foie gras / Vichyssoise / Sandre / Bœuf / Pomme
MENU EN 6 ACTES	CHF	<b>175</b>	Foie gras / Vichyssoise / Sandre / Bœuf / Fromages / Pomme