



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.



La Carte

Foie gras de canard Rhubarbe / Fraise / Cardamome verte	38	G
Ecrevisses du Lac Léman Petit pois / Œufs de brochet fumé / Menthe poivrée	38	G
Caviar Impérial Petrossian Légumes printaniers / Avocat / Noisettes du Piémont	48	G
Œuf de cane de Mr. Eddy Espuma champignons / Asperges blanches / Poireaux	36	G / V
<hr/>		
Filet de Féra du Lac Léman Asperges vertes / Piquillos / Chorizo de bellota Ibérico	48	
Saint-Pierre sauvage Artichaut / Laitue romaine farcie / Sauce diable	52	G
Agneau « des Alpes Suisse » en deux façons Blettes / Riebelmaïs / Ail des ours du pays	56	
Déclinaison de veau « Suisse » Morilles / Chou-fleur / Orge perlé	58	
<hr/>		
Sélection de fromages affinés	24	
<hr/>		
Fraises Crème basilic / Blancs neige / Glace au lait de chèvre	24	
Rhubarbe Mousse à la fleur de tilleul / Meringue craquante / Framboises	24	
Chocolat Mille feuille / Bourgeon de cassis / Sorbet poire	24	

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.

Escapade Gastronomique

Ecrevisses du Lac Léman
Œuf de cane de Mr. Eddy
Filet de Féra du Lac Léman
Agneau « des Alpes »
Sélection de fromages affinés
Rhubarbe

MENU EN 4 ACTES	CHF 125	Ecrevisses / Féra / Agneau / Rhubarbe
MENU EN 5 ACTES	CHF 145	Ecrevisses / Féra / Agneau / Fromages / Rhubarbe
MENU EN 6 ACTES	CHF 165	Menu complet

Voyage Gastronomique

Foie gras de canard
Caviar Impérial Petrossian
Saint-Pierre sauvage
Déclinaison de veau « Suisse »
Sélection de fromages affinés
Chocolat

MENU EN 4 ACTES	CHF 135	Foie gras / Saint-Pierre / Veau / Chocolat
MENU EN 5 ACTES	CHF 155	Foie gras / Caviar / Saint-Pierre / Veau / Chocolat
MENU EN 6 ACTES	CHF 175	Menu complet