



LES SAISONS

RESTAURANT GOURMAND

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 Sommelier 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 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.

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

Grand hôtel du lac
VEVEY



Carte

Foie gras de canard poêlé Vin rouge du Lavaux / Mûres / Estragon	42	L
Fera du Lac Léman Chanterelles / Betteraves / Meringues / Café Origine « Brazil »	44	G/L
Homard bleu Légumes anciens / Livèche / Poivre Timut Version Végétarienne sans Homard	40 34	G V/G
Saumon « Swiss alpine » confit Endives / Noisettes / Figs / Café Origins « India »	52	
Maigre Sauvage Salsifis / Edamame / Yuzu	58	G
Pintade de la Gruyère Polenta du Tessin / Poire à Botzi / Ail fermenté / Café Origine « Nicaragua »	58	G
Chevreuril Colrave / Cèpe / Oignons	62	
Sélection de fromages affinés	24	
Crèmeux au citron Cardamone / Framboises / Cacao / Café Origine « Colombia »	24	
Chocolat noir grand cru Graines de sarrasins torréfiés / Clémentines / Caramel	24	G
Pomme au four Sauge / Betterave / Noisettes	24	

Voyage Gastronomique

Foie gras de canard
Homard bleu
Maigre Sauvage
Chevreuril
Sélection de fromages affinés
Pomme au four

MENU EN 6 ACTES

CHF 170

Menu complet



Menu Nespresso Gourmet Weeks

Fera du Lac Léman
Saumon « Swiss alpine »
Pintade de la Gruyère
Crèmeux au citron

MENU EN 4 ACTES

CHF 120

Menu complet