

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Nous vous invitons à nous communiquer vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires.

G · sans gluten L · sans lactose V · végétarien

Origine de nos produits :

Bœuf, Poulet, Veau & Omble : Suisse Foie Gras : France

Saumon : Norvège Thon & Crevette : Pacifique Chevreuil : Autriche

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



Hennessy



ABSOLUT ELYX



Grand hôtel du lac
VEVEY



ESPRIT
Guy RAVET

Carte d'Automne

A la Carte

Entrées

Salade GHDL sucrine, croûtons, œuf, copeaux de Gruyère et sauce César	24	G*
+ Avec un filet de volaille de la Gruyère	36	G*
+ Avec du Saumon fumé	34	G*
Pousses de mesclun , graines torréfiées	20	G · L · V
Carpaccio de thon acidulé au yuzu , concassé et crémeux de courge	34	G · L
Saumon fumé , pickles, jeunes pousses et pain grillé	34	G* · L*
Tartare de Bœuf de Blonay , mesclun, frites à l'ancienne	34	G* · L*
Dodine de foie gras de canard et figues , croustillant au thym	36	
Ravioles ricotta et truffe fricassée de bolets et beurre blanc à la sauge	entrée 28	3 pièces
	plat 38	5 pièces

Plats

Dos de cabillaud lustré au miso , endives caramélisées, beurre blanc Aji Amarillo	54	
Omble fumé et cuit délicatement , dashi au concombre	52	G · L
Joues de veau braisées aux baies roses , mousseline de céleri et oignons grelots	52	G
Filet de chevreuil cuit rosé , jus au café Galapagos, potimarron, myrtilles acidulées	56	G*
Cheeseburger de bœuf de Blonay oignons confits, bacon, frites à l'ancienne	44	
Beyond Burger végétarien , sauce cocktail, oignons confits, frites à l'ancienne	40	V
Collection Dim Sum by « Madame Sum »	26	

Desserts

Assiette de fromages suisses , chutney de fruits	20	G · V
Croustillant au Miel de la région et poires crème à la vanille biologique et sorbet à la liqueur de fleur de sureau	18	V
Tartelette au chocolat Trinidad Tortuga 71% croustillant aux noisettes et sorbet aux myrtilles	22	V
Crémeux au citron d'Amalfi biscuit moelleux aux amandes et huile d'olive, sorbet aux framboises et poivrons	20	G · V
Pommes au four et Pruneaux du Valais mousse au thym et crème glacée à la bière blanche	18	V

Menu du Marché du Midi

85 CHF

Entrée · Plat · Dessert

Menu Esprit

130 CHF

Velouté de chou-fleur rafraîchi
pickles, œuf confit et croûtons dorés



Dodine de foie gras de canard et figues
croustillant au thym



Filet de chevreuil cuit rosé
jus au café Galapagos, potimarron, myrtilles acidulées



Croustillant au Miel de la région et poires
crème à la vanille biologique et sorbet à la liqueur de fleur de sureau



Délicatesses de Cyril

+ supplément **Assiette de fromages**
+ 20 CHF