



« Chers gastronomes, bienvenue !

Nous sommes très heureux de vous accueillir dans notre brasserie chic où chaque plat vous racontera une histoire.

Vous y dégusterez les recettes qui ont fait la légende de la cuisine traditionnelle française, d'autres inédits, les classiques rafraîchis, les envies d'aujourd'hui, tous portés par le bonheur et l'appétit.

Nous vous souhaitons un merveilleux moment de dégustation !

Chef Guy Ravet et toute sa brigade »

LES HORS-D'OEUVRE

Huitres Gillardeau N°2 - "La Perle de l'Océan" - 3 pièces G L 27
servies par 3 avec un vinaigre à l'échalote, citron frais et pain noir

Caviar Suisse Oona N°103 - "L'Or des Alpes" V 96
proposé avec crème acidulée, œufs mimosa et blinis moelleux

Escargots du Mont d'Or - "La Bourguignonne Authentique" - 6 pièces G 16
gratinés dans un beurre à l'ail et au persil

LES ENTRÉES

Foie Gras au Torchon - "Le Joyau des Landes" G 32
chutney de figue et pain grillé

Saumon fumé de Norvège - "Le Trésor des Fjords" G 24
en tranches épaisses, avec sucrose, cerfeuil et une pointe de raifort

Tartare de Bœuf - "L'Artisan de St-Légier" G L 30
viande de la ferme Balsiger, jeunes pousses et pain grillé

Poireau Vinaigrette - "L'Épure Élégante" V G L 18
confectionné en précieuse ballotine

Salade César - "L'Élégance Romaine" V 18
Façon Palace avec Volaille d'Appenzell +12
petite sucrose, œufs, gruyère et croûtons dorés

Œuf Meurette - "La Signature du Clos Vougeot" 20
œuf à 63°C, champignons, lardons et oignons grelots dans une sauce au vin

Velouté Dubarry - "L'Élégance du Chou-Fleur" V G 18
sommités et tuile craquante

LES LÉGUMES

Millefeuille de Légumes - "La Légèreté des Saisons" V G L 30
servi avec un jus corsé

Fines Tagliatelles aux Pleurotes - "La Belle Enchantée" V 36
rehaussées d'une émulsion truffée

LES POISSONS

Homard façon Thermidor - "L'Exceptionnel" 62
queue de homard décortiquée et gratinée, mousseline de céleri

Omble de Fontaine de Chamby - "L'Élégant" G L 46
sublimé par une émulsion de Bouillabaisse et une touche délicate de rouille

Filets de Perches Suisses Meunière - "Les Délices du Lötschberg" 48
rehaussés par une crème de persil et une sauce tartare maison

LES VIANDES

Tournedos de Filet de Bœuf de nos Monts - "Le Noble des Prairies" G L 56
façon Rossini avec tranche de foie gras poêlé +12
servi avec une sauce au Madère

Cuisse de Canard Confite - "Le Délice du Sud-Ouest" G 46
parfumée d'un condiment carotte et gingembre

Suprême de Poularde d'Appenzell - "L'Harmonie des Alpagnes" G 48
accompagné de roudoudous caramélisés et d'une sauce Soubise

PLAT SIGNATURE DU CHEF 54

Cordon Bleu de Veau Suisse - "La Tradition"

farcé au Gruyère et Vacherin Fribourgeois fondants

LES GARNITURES À CHOIX

Tous nos plats sont servis avec une garniture de votre choix

Mesclun du terroir V G L
sublimé d'une vinaigrette légère

Légumes de saison V G L
glacés et sublimés par leur jus naturel

Petites Sucrines grillées V G L
servies avec une pointe de fleur de sel

Frites épaisses dorées V G L
croustillantes et fondantes

Risotto crémeux au butternut V G
éclats de parmesan affiné

Mousseline de pommes Agria V G
au beurre d'exception

Garniture supplémentaire 10

LES DESSERTS

Assiette de Fromages Suisses - "Le Meilleur du Terroir" V G 25
une sélection de fromages affinés

Chariot de Pâtisseries - "Les Plaisirs Éphémères" V G L 12
un assortiment quotidien de nos créations

Crêpes Suzette - "Le Flamboyant Classique" 18
flambées avec grand soin à votre table

Glaces et Sorbets - "L'Artisanat Glacé" V G 6
demandez nos saveurs du moment

LES CHOIX DU SOMMELIER

Dézaley Chemin de Fer Chasselas 2022 18 115
La Maison Masy - Lavaux, Suisse

Chassagne Montrachet En Pimont Chardonnay 2019 24 145
Au Pied Du Mont Chauve - Bourgogne, France

Il Rosso di Chiara Merlot 2020 20 125
Paolo Basso - Tessin, Suisse

Margaux C. Sauvignon & Merlot 2018 30 220
Château Margaux - Bordeaux, France

La liste des allergènes est disponible sur demande

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

V · végétarien G · sans gluten L · sans lactose

Provenances de nos viandes

SUISSE Bœuf, Escargots, Porc, Volaille, Veau / FRANCE Canard, Foie Gras

Provenances de nos poissons certifiés « Pêche durable »

SUISSE Omble, Perches / FRANCE Huîtres / NORVÈGE Saumon / CANADA Homard

Nos prix sont en francs suisses
TVA 8.1% et service inclus

Rue d'Italie 1 | T +41 (0)21 925 06 06
1800 Vevey | info@ghdl.ch
Switzerland | www.ghdl.ch

RELAIS & CHATEAUX

SWISS DELUXE HOTELS

GRANDES TABLES SUISSES