



« Les plats qui font la légende de la cuisine traditionnelle française »

Chef Guy Raret et toute sa brigade

LES HORS-D'OEUVRE

Huîtres Gillardeau N°2 - "La Perle de l'Océan" - 3 pièces	G L	27
servies par 3 avec un vinaigre à l'échalote, citron frais		
Caviar Suisse Oona N°103 - "L'Or des Alpes"	V	96
proposé avec crème acidulée, œufs mimosa et blinis moelleux		
Cœur de Saumon fumé de Norvège « façon Impériale » - "Le Trésor des Fjords"		24
en tranches épaisses, blinis et crème aux fines herbes		
Escargots du Mont d'Or - "La Bourguignonne Authentique" - 6 pièces	G	16
gratinés dans un beurre à l'ail et au persil		
Malakoff au Vacherin Fribourgeois - "Le Doré de nos Terroirs" - 3 pièces	V	24
pickles d'oignons rouges et cornichons		

LES ENTRÉES

Carpaccio de Langoustines - "L'Harmonie Iodée"	GL	30
marinées aux baies et radis roses, condiment agrumes/gingembre		
Tartare de Bœuf - "L'Artisan de St-Légier"	GL	30
viande de la ferme Balsiger, jeunes pousses et pain grillé		
Foie Gras au Torchon - "Le Joyau des Landes"	G	32
chutney d'abricots et pain grillé		
Salade César - "L'Élégance Romaine"	V	18
Façon Palace avec Volaille d'Appenzell		+12
petite sucrine, œufs, gruyère et croûtons dorés		
Salade de Rampons aux petits lardons - "La Tradition Gourmande"		22
œuf et croûtons dorés		
Œuf Meurette - "La Signature du Clos Vougeot"		22
œuf à 63°C, champignons, lardons et oignons grelots dans une sauce au vin		

LES LÉGUMES

Velouté de Potimarron - "Le Velours Automnal"	V G	18
crémeux curcuma et graines torréfiées		
Fines Tagliatelles aux truffes - "L'Éveil des Sous-Bois"	V	39
pois gourmand et émulsion crémeuse		

supplément de 10g de Truffe Melanosporum +75

LES POISSONS

Homard façon Thermidor - "L'Exceptionnel"	62	
queue de homard décortiquée et gratinée, mousseline de céleri		
Filets de Perches Suisses Meunière - "Les Délices du Lötschberg"	56	
pousses d'épinards et une sauce tartare maison		

Omble de Fontaine Suisse délicatement rôti - "L'Élégant" 48

Sublimé par une émulsion de Bouillabaisse et une touche délicate de rouille

LES VIANDES

Tournedos de Filet de Bœuf de nos Monts - "Le Noble des Prairies"	GL	62
façon Rossini avec une tranche de foie gras poêlé		+12

servi avec une sauce au Madère

Poularde rôtie d'Appenzell - "L'Harmonie des Alpages" 48

mousseline de panais, sauce suprême au Vin Jaune

Cordon Bleu de Veau Suisse - "La Tradition" 54

farci au Gruyère et Vacherin Fribourgeois fondants

Les GRANDS CLASSIQUES de la Maison

Sole Sauvage Meunière - « Le Classique à la Française »	138
préparée à votre table, beurre noisette et citron	pour 2 personnes
Côte de Veau Suisse Grand Cru - "L'incontournable"	138

jus truffé

supplément de 10g de Truffe Melanosporum +75

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 Foie Gras

Provenances de nos poissons certifiés « Pêche durable »

SUISSE Caviar, Perches, Omble / FRANCE Huîtres / ITALIE Langoustine

NORVÈGE : Saumon / PAYS-BAS Sole / CANADA Homard

Nos prix sont en francs suisses

TVA 8.1% et service inclus

Instant Vérande - Menu

Entrée à choix

Salade de Rampons

Ou

Œuf Meurette

Plat à choix

Omble de Fontaine Suisse délicatement rôti - "L'Élégant"

Ou

Poularde rôtie d'Appenzell - "L'Harmonie des Alpages"

Dessert à choix

Chariot de Pâtisseries - "Les Plaisirs Éphémères"

un assortiment quotidien de nos créations

Crêpes Suzette - "Le Flamboyant Classique" 22

flambées avec grand soin à votre table

Glaces et Sorbets - "L'Artisanat Glace" 6

Abricot, Caramel, Chocolat, Citron, Fraise, Framboise, Passion, Pistache, Tiramisu, Vanille

la boule

LES GARNITURES À CHOIX

Les Poissons & Les Viandes 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		
Carottes glacées à l'orange	V G L	
relevées d'une touche de gingembre		
Garniture supplémentaire	10	

Frites épaisse dorées

croustillantes et fondantes

Risotto crémeux safrané

éclats de parmesan affiné

Mousseline de Pommes Agricola

au beurre d'exception

V G

GRANDES TABLES SUISSES

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

Rue d'Italie 1

1800 Vevey

Switzerland

T +41 (0)21 925 06 06

info@ghdl.ch

www.ghdl.ch

