



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 du monde entier. Notre sommelier est quant à lui à votre entière écoute pour vous guider dans votre choix, pour un accord parfait entre mets et vins.

Nous vous souhaitons un excellent moment de dégustation, une soirée inoubliable, et un bon appétit !

Dear Guests,

We are pleased to welcome you to the gourmet restaurant « Les Saisons ». Since the opening of the Grand Hotel du Lac in 1868 the pursuit for culinary perfection has always been a part of our tradition.

Our Executive Chef Thomas Neeser and his crew give you the opportunity to discover a refined cuisine with seasonal local fresh products combined with fresh herbs and spices from the whole world. Our sommelier is waiting to listen to your comments and to suggest the perfect pairing in accordance with your tastes.

We wish you pleasant discoveries, a memorable evening and bon appétit!



MENU

DÉCOUVERTE DE SAISON

Féra du Lac Léman | Fera fish from Lake Geneva 38
Radis « green meat » / Litchi / Myrte
« Green meat » radish / Litchi / Myrte berries

Coquille Saint-Jacques | Scallops 45
Lentilles Rouges / Clémentine / Endive/ Noix
Red lentils / Clementine / Chicory / Walnut

Lapin et lard séché | Rabbit and dried bacon 52
Truffe noire du « Périgord » / Topinambour / Champignons de Paris/ Persil
Black truffle from Périgord / Jerusalem artichoke / Button mushrooms / Parsley

Handselected Swiss Beef Chuck Flap 56
Foie gras de Canard / Choux verts / Raifort
Duck foie gras / Green kale / Horseradish

Chariot De Fromages | Cheese Trolley 24
Sélection de fromages Suisses & Français
Swiss & French cheese selection

Haricot Azuki 24
Pommes fruits / Thé d'orge / Pamplemousse
Apple / Barley tea / Grapefruit

Mignardises | Delicacies

Menu 4 plats 115	1 entrée, 1 plat, fromage & dessert		1 starter, 1 main, cheese & dessert
Menu 5 plats 150	2 entrées, 1 plat, fromage & dessert		2 starters, 1 main, cheese & dessert
Menu 6 plats 160	Menu complet		Full menu

Prix en Francs Suisse, service & TVA inclus | Price in Swiss Francs, VAT & Service included
Provenances des viandes : Suisse, France, Hongrie | Origin of meat : Swiss, France, Hungary

MENU

VOYAGE GASTRONOMIQUE

Foie gras de Canard brûlé | Duck foie gras 46
Mangue / Cacao / Crumble
Mango / Cocoa / Crumble

Brochet du Lac Léman et queue de Langoustine 65
Caviar Prunier « *Prunier* » / Céleri / Epinards
Prunier « *Prunier* » Caviar / Celery / Spinach

Œuf « BIO » mollet 39
Truffe noire du Périgord / Pied de cochon / Laitue
Black truffle from Périgord / Pigs foot / Laituce

Pigeon des Deux Sèvres (Servi en deux services) 60
Artichauts / Polenta du Tessin / Oignons grelots
Artichokes / Tolenta from Ticino / Onions Bell

Chariot De Fromages | Cheese Trolley 24
Sélection de fromages Suisses & Français
Swiss & French cheese selection

Ananas Victoria | Pineapple Victoria 24
Canneberge / Orange sanguine/ Spéculoos
Cranberry / Bloody orange / Spéculoos

Mignardises | Delicacies

Menu 6 plats | 175 Servi pour l'ensemble des convives | Served for the entire table

Prix en Francs Suisse, service & TVA inclus
Provenances des viandes: Suisse, France

Price in Swiss Francs, VAT & Service included
Origin of meat: Swiss & France