



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 | Geneva Lake Féra fish 42
Radis | Avocat | Graines De Moutarde | Oxalis
Radish | Avocado | Mustard seeds | Oxalis

Jaune d'œuf confit | Candied egg yolk 50
Queue de Boeuf | Morilles | Pommes de terre ratte
Beef tail | Morels | Ratte potatoes

Aile de Raie | Skate Wing 56
Asperges vertes | Laitue | Petits pois | Lard séché
Green asparagus | Lettuce | Peas | Bacon

Agneau de lait | Spring Lamb 65
Artichauts | Ail des ours | Amandes
Artichokes | Bear's garlic | Almonds

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

Rhubarbe | Rhubarb 24
Betterave | Gaufrette | Citronnelle
Beets | Wafer | Lemon grass

Mignardises | Delicacies

Menu 4 plats 115	1 entrée, 1 plat, fromage & dessert		1 starter, 1 main, cheese & desert
Menu 5 plats 135	2 entrées, 1 plat, fromage & dessert		2 starters, 1 main, cheese & desert
Menu 6 plats 160	Menu complet		Full menu

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

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

MENU

VOYAGE GASTRONOMIQUE

Foie Gras de Canard | Fattened Duck Liver

Pigeon | Navets | Cerises Griotte | Fleur de sureau
Pigeon | Turnip | Cherries Griotte | Elderflower

Tourteau | Crab

Asperges blanches | Cresson | Hollandaise et ses condiments
White asparagus | Watercress | Hollandaise sauce & condiments

Rouget | Red Mullet

Cébette | Rhubarbe | Caviar | Shimeji
Spring onion | Rhubarb | Caviar | Shimeji

Bœuf Luma | Luma Beef

Pois chiche | Fèves | Sariette | Piquillos
Chickpea | Beans | Savory | Piquillos

Chariot de Fromages | Cheese trolley

Sélection de fromages Suisses & Français
Swiss & French cheese selection

Fraise | Strawberry

Poivron | Noix de coco | Confiture de lait | Gingembre
Red pepper | Coconut | Milk jam | Ginger

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