

LA VERANDA

Brasserie Chic

TENTATIONS DU MIDI

Du lundi 19 au Vendredi 23 Mars

Notre Chef de Cuisine, Thomas Neeser vous propose ses suggestions de la semaine pour des moments de détente ou de travail.

Our Chef, Thomas Neeser proposes you his weekly suggestions for perfect pleasure moments or business discussions.



Plat principal CHF 39

Entrée & Plat principal CHF 49
incluant une eau minérale de 50cl

Plat principal & Douceur CHF 49
incluant une eau minérale de 50cl

Entrée, Plat principal & Douceur CHF 59
incluant une eau minérale de 50cl et un café

ENTREES

Filets de rougets en escabèche, herbes fraîches et poireaux en vinaigrette

Velouté de courge muscade, écume au roquefort, graines et huile de pepins de courges

PLATS

Cœur de Cabillaud, émulsion aux morilles pâtes risoni façon risotto, asperges vertes et tomates

Epaule d'agneau braisée et côtelette d'agneau « BIO », purée de haricots blancs à l'ail des ours, courgettes, poivrons et oignon rouge et artichauts

DOUCEUR

Tartelette contemporaine au citron, meringue à l'italienne, glace vanille

LES Entrées

Salade Grand Hôtel du Lac « Hiver 2018 » **V** **L** 20
Mélange de saladin hivernale, beignets façon brandade aux pommes de terre, fenouils et anis et pickels d'oignons rouges
*Grand Hôtel du Lac salad « Winter 2018 »
Winter mix salad, potato fritters, fennel, anise, red onions pickles*

Terrine de foie gras de canard 30
Déclinaison de poire et cardamome noire, brioche toastée
*Duck foie gras terrine
Pears and black cardamom, toasted brioche*

Ceviche de daurade **G** **L** 24
Aux pommes vertes, citron et céleri
*Seabream ceviche
Green apple, lemon and celery*

Huitres creuses Marennes d'Oléron « Pléiade Poget » **L**
(Spéciales N 2)
*Oysters Marennes d'Oléron « Pléiade Poget »
(Spéciales N 2)*
La pièce /each 6
6 pièces / for 6 36

Oeuf mollet croustillant **V** 24
Crème et chips de topinambours, émulsion de parmesan et copeaux de truffe noire
*Crispy soft-boiled egg
Cream, Jerusalem artichokes, parmesan foam, black truffle*

Minestrone **L** 18
Légumes hivernaux, lard séché de nos monts
*Minestrone soup
Winter vegetables, dried bacon from our mountains*

Soupe du jour 16
Soup of the day

V Végétarien Vegetarian

G Sans Gluten Gluten free

L Sans Lactose Lactose free

LES Viandes

Souris d'agneau braisée **G** 44
Purée de céleri au beurre noisette et vinaigre de noix,
patates douces et poireaux
Braised lamb shank
Browned buttered celery purée with nut
vinagar, Sweet potatoes and leeks

Magret de canette 34
Jus aux zestes d'orange, courge, choux de Bruxelles et
marrons
Duckling breast
Orange zest jus, squash, Brussels sprouts
and chestnuts

Cœur de filet de bœuf suisse « façon Rossini » 62
Truffe noire et foie gras de canard
Haricots verts, topinambours, échalotes braisées et
pommes de terre grenailles
Swiss beef filet « Rossini Style »
Green beans, Jerusalem artichokes, braised shallots
with new potatoes

Provenance de nos viandes :
Suisse, France, Espagne, Irlande

V Végétarien *Vegetarian*

G Sans Gluten *Gluten free*

L Sans Lactose *Lactose free*

LES Poissons

Filet de lieu jaune façon tajine **L** 42
Couscous et ses légumes, amandes et épices d'Orient
Pollack filet tajine
Couscous with vegetables, almonds and Oriental spices

LES Douceurs

Création du pâtissier 15

Biscuit moelleux au sirop d'érable, crème légère de
bergamote et nougatine,
sorbet à la courge et cannelle
Soft biscuit with maple syrup, bergamot cream, nougatine,
squash sorbet with cinnamon

La Sensation d'Asie **G L** 16

Crème d'haricots d'Azuki, suprêmes de pamplemousse,
meringue Matcha,
sorbet au thé et ananas
Cream of Azuki beans, grapefruit supreme,
matcha tea meringue,
tea sorbet and pineapple

LES Classiques

Salade César « Grand Hôtel Du Lac » 24
Cœur de laitue sucrine, croutons au thym citronné,
anchois et copeaux de Parmesan
Cesar Salad « Grand Hôtel Du Lac »
Thyme croutons, anchovies and parmesan cheese

Avec fines tranches de suprêmes de poulardes Suisse 36
With thin slices of Swiss chicken breast

Tartare de Bœuf 39
Œuf de caille moelleux & ses pommes frites et pain toast
Beef Tartar
Beef tartare, Soft quail egg and french fries, toast

Filets de perches du lac Léman « selon arrivage » **G** 48
Racine de persil, citron confit et pommes de terre grenailles
Wild perch filets from Geneva lake
Parsley root, candied lemon and new potatoes

Demi-Homard rôti dans sa carapace « Tendance
printemps 2018 » 52
Patates douces, salsifis et raifort
Half-Lobster roasted "Trend Spring 2018"
sweet potatoes, salsify and horseradish

L'Hivernale **G** 15

Omelette Norvégienne, glace à la noix de coco, bananes
caramélisées au curry doux flambée à la liqueur Napoléon
Baked d'Alaska, coconut ice cream, sweet curry caramelized
bananas flambeed with Napoléon liquor

Notre tarte du jour 12
Our "tart of the day"

Notre sélection de fromages servie à l'assiette **G** 18

Tomme fleurette, crème de chèvre, schlossberg, vacherin Mont d'Or,
Gorgonzola & garnitures
Our cheese plate