

LA VERANDA

Brasserie Chic

*Collection Automne 2017*

Chef de Cuisine, Thomas Neeser



Tous nos prix sont TVA (8%) & service inclus



# MENU

---

## *Menu d'Automne*

---

### **Rillettes & Foie Gras De Canard**

**Betteraves, oignons rouges et cèpes**

Rillettes of duck foie gras

beetroot, red onions, porcini mushrooms

---

### **Velouté De Potimaron, Poivrons Rouges & Gingembre**

**Noix de Saint-Jaques et pépins de courge torréfiés**

Pumkin and red pepper soup with ginger

scallops, roasted pumkin seeds

---

### **Médallions d'Entrecôte De Cerf**

**sauce au genièvre, purée de marrons, chou rouge, poire à botzi et spätzli**

Medallions of Deer entrecôte

juniper sauce, chestnut purée, red cabbage, botzi pear and spätzli

---

### **Delice De Saison**

**La mousse légère au miel et chutney de poire, sablé friable aux noisettes  
sorbet aux coings et cardamome**

Light honey mousse and pear chutney, hazelnut Britany shortbread  
quince sherbet and Cardamome

**Menu 3 Plats 85**

**Menu 4 Plats 95**

# ENTRÉES FROIDES

---

## Salade Grand Hôtel Du Lac « Automne 2017 »

22 **V**

Salade de rampon, vinaigrette à l'huile de pépins de courge et vinaigre balsamique blanc  
Roquefort et beignet de courge

Grand Hôtel Du Lac salad « Autumn 2017 »

lamb's lettuce, pumking seeds oil vinaigrette, white balsamic vinegar, Roquefort cheese and pumkin fritters

---

## Croustillant De Figes Fraîches Marinées Au Porto Rouge

29

Crème de fromage de chèvre frais au fenouil,  
paletilla Ibérico « Bellota 36 mois » pata negra et fines feuilles de roquette

Red Port Marinated figs in flaky paste

fresh goat cheese cream with fennel,

paletilla Ibérico « Bellota 36 mois » pata negra and arugula salad

---

## Rillettes & Foie Gras De Canard

30 **L G**

Betterave, oignons rouges et cèpes

Rillettes of duck foie gras

beet, red onions, porcini mushrooms

---

## Thon Mariné Mi-Cuit

28 **L G**

Aubergines, vierge d'ananas et coriandre fraîche

Marinated tuna fish slited

eggplant, pineapple virgin dressing and fresh coriander

---

## Salade De Quinoa Aux Légumes Croquants

24 **G L V**

Avocat et graines de tournesol torréfiées au sirop d'agave et curry

Quinoa salad with crispy vegetables

avocado and sunflower seeds with agave and curry syrup

---

## ENTRÉES CHAUDES

---

**Ravioles De Queue De Bœuf** 26  
Epinards et jus façon daube  
Oxtail Ravioli  
spinach with stew sauce

---

**Risotto Aux Artichauts & Roquette** 26 **G**  
Parmigiano reggiano et tomates Datterino à l'huile d'olive et vanille  
Risotto with artichokes and arugula salad  
parmigiano reggiano and Datterino tomatoes with olive oil and vanilla

---

**Tartelette Aux Champignons** 24 **V**  
Espuma de châtaignes et huile de truffe, jaune d'œuf confit au beurre noisette,  
truffe d'automne et vinaigrette aux noisettes et céleri croquant  
Mushroom tart  
chestnut espuma with truffle oil, egg yolks in browned butter,  
truffle and hazelnut dressing with crispy celery

## POTAGES

---

**Velouté De Potimaron Aux Poivrons Rouges & Gingembre** 22  
Noix de Saint-Jaques et pépins de courge torréfiés  
Pumkin and red pepper soup with ginger  
scallops, roasted pumkin seeds

---

**Soupe Du Jour** 16  
Soup of the day

## POISSONS


---

**Cœur De Cabillaud « Façon Meunière »** 38  
Orge perlé aux cèpes et persil, courge au beurre et lard séché de nos monts  
Cod fish « Meunière »  
barley with porcini mushrooms, parsley, roasted squash with butter and dried bacon from our mountains

---

**Quenelles De Brochet & Queue De Langoustine** 46  
Émulsion de crustacés, pousses d'épinards, et topinambour  
Pike quenelle & Dublin bay prawn tail  
shellfish foam, spinach, and Jerusalem artichokes

---

**Paëlla Façon « Grand Hôtel Du Lac »** 48   
Loup de mer, noix de Saint-Jacques, poulpes, moules et chorizo  
Paëlla "Grand Hotel Du Lac"  
sea bass, scallops, octopus, mussels and chorizo

## CLASSIQUE

---

**Filets De Perches Sauvages Du Lac Léman Façon « À La Grenobloise »** 48  
Choux fleur, oignons rouges et pommes de terre vapeur  
Lake Geneva perch filets "À La Grenobloise"  
cauliflower, red onions and steamed potatoes

# CHASSE

---

## **Civet De Chevreuil** **46**

« garniture grand-mère »

ognions grelots, lardon, croûtons et champignons de Paris

Venison stew

"Grandma's garnish"

onions bells, bacon, croûtons and white mushrooms

---

## **Cuisse De Lièvre Braisée Au Vin Rouge** **48**

Escalope de foie gras de canard et sauce Périgourdine

Braised Hare Thigh In Red Wine

duck foie gras escalope with Périgourdine sauce

---

## **Médailles d'Entrecôte De Cerf** **52**

sauce au genièvre

Medallions of Deer entrecôte

juniper sauce

---

## **Filet Mignon De Sanglier** **42**

Croûte aux poivres et airelles

Tenderloin Of Wild Boar

peppercorns and cranberry crust

*Toutes nos viandes de Chasse sont accompagnées de  
poêlée de champignons, purée de marrons, choux rouges, poire à botzi et spätzli  
Game meat served with  
pan-fried mushrooms, chestnut purée, red cabbage, botzi pear and spätzli*

Provenance de nos viandes chasse : Autriche, France, Allemagne, Royaume Uni

# VIANDES

---

**Suprême De Poularde Suisse Laqué Aux Épices & Miel** 38  
Jus parfumé à l'orange et coriandre fraîche  
endives braisées et gnocchi à la Romaine  
Spices & honey glazed Swiss chicken breast  
fresh coriander and orange flavoured jus braised endives,  
Roman gnocchi

---

**Travers De Cochon De Lait Élevé Au Houblon, Cuisson Lente** 40  
Jus de marjolaine, salsifis crémeux et pommes de terre dauphine à la châtaigne  
Hops Farmed Pig Ribs , Slowly Cooked  
marjoram juice, creamy salsify and dauphine potatoes with chestnut

---

**Paupiette De Bœuf Braisée Au Pinot Noir** 44  
Cornichons, oignons et lard, mousseline de pommes de terre,  
cèpes et carottes confites  
Braised Beef Paupiette with Pinot Noir  
pickles, olives and bacon, mousseline of potatoes,  
porcini mushrooms and candied carrots

Provenance de nos viandes : Suisse, Espagne



# LES DOUCEURS

- Délice De Saison** 15  
La mousse légère de miel et chutney de poire, sablé friable aux noisettes, sorbet aux coings et cardamone  
Light honey mousse and pear chutney, Britany shortbread with hazelnuts, quince sherbet with cardamon
- Chocolatier** 16   
La mousse au chocolat noir servie tiède et marrons glacés, sorbet orange-campari aux gressins d'amandes  
Warm dark chocolate mousse, candied chestnuts, campari-orange sherbet, almonds gressini
- Création Du Pâtissier** 16  
Le crémeux chocolat blanc, noix de coco et quartiers d'ananas rôtis, biscuit pistache, sorbet pamplemousse  
Creamy white chocolate, coconut and roasted pineapple quarters, pistachio cookie, grapefruit sherbet
- Gourmandise** 15   
Le vacherin glacé à la vanille et sorbet poire, confit de cassis, sauce parfumée à la liqueur de fleur de sureau  
Vacherin with vanilla, pear sherbet, blackcurrant confit, elderflower liquor sauce
- L'Automnale** 16  
La pomme confite et mousse caramel-salé, sablé craquant et jus au fenouil, sorbet aux pruneaux et à la cannelle  
Candied apple and salted caramel mousse, crispy shortbread and fennel sauce, cinnamon-prune sherbet
- Notre Sélection De Fromages Servie À L'Assiette** 18   
Tomme fleurette, Crème de chèvre, Fourme d'Ambert, La sanglée, Etivaz & garnitures  
Our cheese plate selection