

LA VERANDA

Brasserie Chic

Collection Printemps 2017

Chef de Cuisine, Thomas Neeser



RELAIS &
CHATEAUX



SWISS DELUXE HOTELS



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

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

MENU

SWISS *Taste of Switzerland*

Découvrez les créations culinaires de notre Chef Thomas Neeser, proposées aux passagers First Class de SWISS International Airlines et servies à bord de tous les vols intercontinentaux jusqu'au 30 mai 2017. Nous vous souhaitons d'ores et déjà un magnifique voyage gourmand !

Mousse de Féra fumée du Lac Léman

Cocktail d'écrevisses, mayonnaise à l'ail des ours et fenouil

Lake Geneva smoked Féra mousse

Crayfish cocktail with fennel flavored Bear's garlic mayonnaise

Soupe de petits pois

Raviolis aux morilles, légumes printaniers et lard séché

Green pea soup

Morel raviolis, spring vegetables and dried bacon

Filets de Truite « Riviera Vaudoise »

Sauce à l'huile d'argan Risoni noir, asperges vertes, confit de tomates cerise

« Riviera Vaudoise » trout filet

Argan oil, sauce, black Risoni pasta, green asparagus, candied cherry tomatoes

Faux Filet de Veau « Suisse » en croûte d'échalotes

Sauce haricots noirs, écrasée de pommes de terre à la livèche, déclinaison de carottes

Shallot crusted « Swiss » Veal sirloin

Black beans sauce, herbs mash potatoes, carrots

Douceur à la noix de coco

Pamplemousse rose, biscuit tendre à la pistache et Sorbet aux framboises violettes

Coconut mousse




Pink grapefruit, pistachio soft cookie, violet raspberry sorbet

Retrouvez également les vins servis sur Swiss First Class

	Clos Duboux Grand Cru d'Epesses 2015	12.-dl	72.-bottle
	Domaine Du Daley Grand Cru « Mersyca » Grand Réserve 2014	15.-dl	95.-bottle

Menu 3 plats (Féra / Truite ou Veau / Douceur)	85
Menu 4 plats (Féra / Soupe / Truite / Douceur)	95
Menu 4 plats (Féra / Soupe / Veau / Douceur)	105


ENTRÉES FROIDES

Salade Grand Hôtel Du Lac « Printemps 2017 » Salade iceberg, avocat, carottes, tomates cerise et copeaux de parmesan Grand Hôtel Du Lac salad « Spring 2017 » Iceberg salad, avocado, carrots, cherry tomatoes, parmesan cheese shavings	22	 
Accompagnée de Queues de crevettes croustillantes en feuille de brick With crispy shrimps	30	
Mousse de Féra fumée du Lac Léman Cocktail d'écrevisses, mayonnaise à l'ail des ours et fenouil Lake Geneva smoked Féra mousse Crayfish cocktail with fennel flavored Bear's garlic mayonnaise	28	
Terrine de Foie Gras de Canard Asperges vertes en gelée et confites, vinaigrette à la truffe noire et sorbet de pommes vertes Duck Foie Gras terrine Candied and jelly green asparagus, black truffle dressing, green apple sorbet	32	
Trilogie de Caille Quinoa, rhubarbe et salade pourpier Quail trilogie Quinoa, rhubarb, salad	28	
Saumon mariné mi- cuit Pickles de légumes et poireaux confits aigre doux Soft cooked marinated salmon Pickled vegetables, sweet and sour candied leeks	26	 


ENTRÉES CHAUDES

- Artichauts violets braisés & farcis** 26 
Compotée d'oignons blancs et ail des ours, ravioles à la ricotta fumée, consommé au persil
Braised & stuffed Violet Artichoke
Bear's garlic and white onion compote, smoked ricotta ravioli, parsley consommé
-
- Raviole de Foie Gras de Canard** 32 
Bouillon aux morilles et céleri branche
Duck Foie Gras ravioli
Morel broth, celery
-
- Œuf mollet et frits** 24 
Chou-fleur, oignon rouge, câpres et persil
Deep fried soft boiled egg
Cauliflower, red onion, capers, parsley

POTAGES

- Soupe de petits pois** 22 
Raviolis aux morilles, légumes printaniers et lard séché
Green pea soup
Morel ravioli, spring vegetables and dried bacon
-
- Soupe du jour** 16
Soup of the day

POISSONS

Filets de Truite « Riviera Vaudoise » 36 
Sauce à l'huile d'Argan, risoni noir, asperges vertes, confit de tomates cerise
« Riviera Vaudoise » trout filet
Argan oil sauce, black risoni pasta, green asparagus, candied cherry tomatoes

Pagre rose 47
Bouillon au thé vert, épeautre, cerfeuil et morilles
Porgy fish
Green tea broth, spelt, chervil and morel

Demi-Homard Canadien rôti dans sa carapace 52 
Betterave, ail nouveau et panisses
Roasted half Canadian lobster in shell
Beets, fresh garlic, flat bread

CLASSIQUE

Filets de Perche du Lac Léman, façon « Meunière » 44
Sauce vin blanc, safran et pastis, pommes de terre écrasées au fenouil et aneth, carottes braisées
Geneva Lake Perch filet « Meunière »
Dill and fennel mash potatoes, braised carrots

VIANDES

Faux Filet de Veau « Suisse » en croûte d'échalotes 48 
Sauce aux haricots noirs, écrasée de pommes de terre à la livèche, déclinaison de carottes
Shallot crusted « Swiss » Veal sirloin
Black beans sauce, herbs mash potatoes, carrots





Agneau de Printemps 48
Quiche de blettes, féta, tomates cerises en couleurs confites
Spring Lamb
Chards, féta cheese, cherry tomatoes quiche

Pluma de Porc Ibérique 48 
Encornets, haricots coco et poivrons rouges
Ibèrian porc Pluma
Squids, withe coco beans, red peppers

Jarret de Bœuf braisé à la Gentiane 46
Oignons nouveaux, haricots verts et Ribelmaïs
Braised Beef shank with gentian
Spring onions, green beans, Ribelmaïs

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

LES DOUCEURS

Délice de saison Douceur de mousse à la noix de coco et pamplemousse rose Sorbet aux framboises violettes et son biscuit tendre à la pistache Coconut mousse & pink grapefruit Pistachio soft cookie, violet raspberry sorbet	16	
Chocolatier La tartelette chaude chocolat au lait et cœur de gingembre Pommes sautées au « Calvados » et sa glace chocolat-cannelle Warm milk chocolate tart with ginger heart "Calvados" seared apple with and cinnamon chocolate ice cream	16	
Création du pâtissier La Verrine de crémeux café arabica et chocolat blond Biscuit financier aux graines de fenouil et émulsion à « l'Amaretto » Arabica coffee mousse & blond chocolate Fennel seed cookie, « Amaretto » emulsion	15	
Sensation Le biscuit moelleux à la citronnelle et pépites de framboises Glace confiture de lait de chèvre et poivre long Lemongrass soft cookie & raspberries Goat milk jam ice cream, long pepper	16	
Gourmandise Panna cotta au basilic, crème légère de citron, meringues soufflées aux fruits rouges, sorbet fraise-poivron Basil panna cotta, lemon cream, red fruit meringue, red pepper strawberry sorbet	15	
Bien être Gâteau à la mangue et graines de Chia, tuile de riz soufflés, sorbet pomme-betterave-carotte Mango chia seed cake, rice cake tile, carrot beet apple sorbet	15	 
Notre sélection de fromages servie à l'assiette Tomme fleurette, Crème de chèvre, Fourme d'Ambert, La sanglée, Etivaz & garnitures Our cheese plate selection	18	