

LA VERANDA

Brasserie Chic

Collection Printemps 2018

Chef de Cuisine, Thomas Neeser



Tous nos prix sont TVA & service inclus

MENU

Menu de Printemps

« Asperges et morilles »

Amuse Bouche

Cappuccino d'asperges blanches

White asparagus cappuccino

Terrine de foie gras de Canard et queue de Bœuf braisée aux morilles

Saladine, copeaux d'asperges et pain de campagne toasté

Duck foie gras terrine and braised oxtail

saladine, asparagus shavings, toasted country bread

Filet de Féra du Lac Léman

Risotto aux asperges blanches, salade de roquette et copeaux de vieux Belperknolle

Féra fish fillet from Lake Geneva

risotto with white asparagus, rocket salad, old Belperknolle shavings

Suprême de Poularde « Suisse »

Jus crémeux aux morilles, tagliatelles au citron et cerfeuil, asperges vertes et tomates confites

Swiss chicken breast

morel mushrooms juice tagliatelle pasta with lemon and chervil,

green asparagus, and candied tomatoes

Délice de saison

Compotée de fraises-rhubarbe et biscuit financier aux graines de fenouil,

crème légère à la fleur de sureau, sorbet rhubarbe

Strawberry-rhubarb compote and financial biscuit with fennel seeds,

light cream with elderflower, rhubarb sorbet

Menu 3 plats – 3 courses 85

Menu 4 plats – 4 courses 95

ENTRÉES FROIDES

Salade Grand Hôtel du Lac « Printemps 2018 »

22 **V** **G**

Haricots verts, oignons rouges et tomates daterino confites
fines feuilles de roquette, vinaigrette à l'ail des ours et huile d'argan
rebibes de tête de moine

Grand Hotel du Lac salad « Spring 2018 »

green beans, red onions and candied daterino tomatoes

fine arugula leaves, wild garlic dressing, argan oil

"tête de moine" cheese shavings

Cromesquis de Vacherin Fribourgeois

25 **V**

Tartare de Betteraves aux cornichons, câpres et noix, coulis aux oignons caramélisés et salade rampon

Vacherin Fribourgeois « cromesquis »

beet tartar with gherkins, capers and walnuts, caramelized onions, lamb's lettuce salad

Terrine de foie gras de Canard et queue de Bœuf braisée

32 **L**

Saladine et copeaux d'asperges, pain de campagne toasté

Duck foie gras terrine and braised oxtail

Saladine, asparagus shavings, toasted country bread

Saumon mariné façon « Gravelax »

27 **L** **G**

Légumes à la Grecque, cacahuètes et pamplemousse

"Gravelax" marinated salmon

Greek style vegetables, peanuts and grapefruit

Effiloché de chair de tourteau

28

Brocolis à la fleur d'oranger, quinoa et gelée de crustacés

Frayed crab meat

broccoli with orange blossom, quinoa and shellfish jelly

ENTRÉES CHAUDES

Asperges blanches « environ 500g » 46
Servies avec pommes de terre nouvelles et sauce hollandaise
White asparagus "17oz"
Served with boiled potatoes and hollandaise sauce

Votre garniture a choix
Your choice of garnish

Viande séchée de Bœuf de nos monts / Dry beef from our montains
ou
Jambon cru du Valais / Ham from Valais
ou
Saumon Ecossais fumé / Smoked salmon from Scotland

Gnocchi de carottes et ricotta 22 
Crème d'épinards à l'huile de truffe et tuile de parmesan
Carrot and ricotta gnocchi
cream of spinach with truffle oil and Parmesan cheese

POTAGES

Velouté de petits pois à la menthe fraîche 22
Ragoût de crevettes sautées, et crostini de pain frotté à l'ail
Pea soup with fresh mint
stewed shrimps, and garlic rubbed crostini

Soupe du jour 16
Soup of the day

POISSONS

Filet d'Omble chevalier cuit en basse température

36 

Radis rose, mini poireaux et purée de pommes de terre au curry

low temperature cooked Arctic char filet

pink radish, mini leeks and mashed potatoes with curry

Dos de Cabillaud

36 

Haricots coco, brunoise de légumes au jus de poulet, et tomates confites

Cod fish

coco beans and brunoise of vegetables, chicken reduction, candied tomatoes

Filet de Féra du Lac Léman

40

Risotto aux asperges blanches, salade de roquette et copeaux de vieux Belperknolle

Féra fish fillet from Lake Geneva

Risotto with white asparagus, arugula, old Belperknolle shavings

CLASSIQUE

Filets de Perches sauvages du lac Léman façon meunière «selon arrivage»

48

Purée de pommes de terre à l'ail des ours et légumes printaniers

Wild perch fillets from Lake Geneva "according to delivery"

mashed potatoes with wild garlic and spring vegetables

VIANDES

Carré d'Agneau « biologique » façon tajine 48 
Aux Epices d'Orient, légumes printaniers, couscous aux fruits secs
« Organic » rack of Lamb tagine
Oriental spices, spring vegetables, couscous with dried fruits

Suprême de Poularde « Suisse » 46
Jus aux morilles, tagliatelles au citron et cerfeuil, asperges vertes et tomates confites
Swiss chicken breast
morel mushrooms juice, tagliatelle pasta with lemon and chervil, green asparagus and candied tomatoes

Osso Bucco de Veau 48
Caponata et polenta Ticinese jaune et basilic
Veal Osso Bucco
Caponata, yellow polenta from Ticino and basil

Cœur de filet de Bœuf Suisse 160 gr 56 
Jus aux poivres et échalottes, beurre Maître d'Hôtel
Epinards, oignons rouges braisés et asperges vertes
accompagné de frites maison
Swiss beef tenderloin 5.5 oz
Peppercorn and shallot juice, Maître d'Hotel butter
spinach, braised red onions and green asparagus
served with homemade french fries

Provenance de nos viandes : Suisse, Irlande ,France

LES DOUCEURS

Délice de saison

16

Compotée de fraises-rhubarbe et biscuit financier aux graines de fenouil, crème légère à la fleur de sureau, sorbet rhubarbe

Strawberry-rhubarb compote and financial biscuit with fennel seeds, light cream with elderflower, rhubarb sorbet


Chocolatier

16

Moelleux au chocolat noir d'Equateur cœur de pistache, feuillantine craquante
Sorbet au thym et framboises

The Moelleux dark chocolate from Ecuador pistachio heart, crispy feuillantine
Sorbet with thyme and raspberries

Gourmandise

15 

Vacherin glacé au sorbet fraise-poivron et glace confiture de lait, servi avec une sauce à la mélisse citronnée

Vacherin iced with strawberry and pepper sorbet and milk jam ice cream served with a sauce with lemon balm

Sensation

15

Baba façon pina colada, parfumé au rhum, crème onctueuse de noix de coco
tartare d'ananas, citron vert et son Sorbet

Baba pina colada way, flavored with rum, smooth cream of coconut, lime, pineapple tartare and sorbet

Bien-être

15  

Gâteau de semoule au lait de soja et mangue, meringues soufflées à la fleur d'oranger
coulis de dattes. Sorbet kalamansi

Semolina cake with soymilk and mango, blown meringues with orange blossom, date coulis sorbet kalamansi

Sélection de fromages servis sur assiette

18 

Tomme fleurette, chèvre frais, Gruyère corsé, Reblochon, roquefort & garnitures

Our cheese plate selection

Tomme fleurette, Goat cheese cream, old Gruyère, Reblochon, Roquefort & garnishes