



BEAU-RIVAGE PALACE  
LAUSANNE SWITZERLAND

## Déjeuner / Dîner

*Proposition «A la carte»*

*A vous de composer !*

*Votre sélection est identique pour l'ensemble des convives,  
et comprend un minimum de 3 plats*

### Entrées froides

#### Thon rouge

Pressé aux légumes grillés à l'huile de tapenade CHF 25.-  
Rôti façon tataki au soja en vinaigrette de sésame CHF 28.-

#### Foie gras de canard des Landes

Cuit au torchon, gelée de Petite Arvine CHF 28.-  
Pressé et mi-cuit de pigeon de Bresse en vinaigrette de truffes CHF 32.-

#### Homard du Maine

Aux croquants de Granny Smith et céleri en réduction de cidre CHF 29.-  
Tarte fine au fondant d'artichauts et tomates confites CHF 31.-

#### Jambon de Parme

Simplement tranché, fougasse toastée aux olives et pesto rosso CHF 26.-  
Finement tranché, chutney de figes, toast de pain de campagne CHF 26.-

#### Langoustines de Bretagne

Rôties, guacamole au piment d'Espelette, sauce gaspacho CHF 34.-  
Mi-cuites en crèmeuse de caviar d'Aquitaine CHF 38.-

#### Salades et légumes du marché

Rampon à l'huile de noisette, lichettes de magret de canard fumé  
et copeaux de foie gras CHF 27.-  
Méli-mélo de légumes crus et cuits en vinaigrette de truffes CHF 24.-

#### Daurade royale sauvage

Fines tranches marinées aux petits légumes à la grecque CHF 27.-  
Coupé en tartare, carpaccio de fenouil à l'aneth CHF 28.-

#### Poissons du lac

Involtini de truite fumée du lac aux aubergines CHF 26.-  
Duo d'omble chevalier et féra fumé en crèmeuse de raifort CHF 25.-



BEAU-RIVAGE PALACE  
LAUSANNE SWITZERLAND

## **Entrées chaudes**

- Minestrone de carabinieri aux borlotti CHF 28.-  
Cappuccino de bolets à la crème de Gruyère CHF 17.-  
Clam chowder aux copeaux d'espadon fumé CHF 19.-  
Risotto Carnaroli aux gambas royales et sucs de crustacés CHF 28.-  
Raviole de champignons des bois et foie gras au Château Chalon CHF 26.-  
Brochette de Saint-Jacques en émulsion de lait de coco épicé CHF 32.-  
Taglierini à la crème de truffes noires CHF 28.-

/-/

## **Poissons et Crustacé**

### **Bar de ligne de Noirmoutier**

- Tronçon grillé en vierge de calamaretti CHF 45.-  
Filet rôti à la fleur de sel, pomme fourchette à l'huile de Maussane CHF 45.-

### **Rougets de roche**

- Rôti à la fleur de romarin, risotto au Merlot CHF 39.-  
Filets rôtis aux petits légumes de Provence en émulsion de piquillos CHF 38.-

### **Turbotin de Bretagne**

- Cuit vapeur en crémeuse de coquillages safranée CHF 42.-  
Juste rôti aux petits légumes verts façon Primavera CHF 43.-

### **Gambas Royales**

- Sautées en Shop suey de légumes et basilic thaï CHF 37.-  
Rôties, accompagnées de taglierini aux légumes grillés CHF 39.-



BEAU-RIVAGE PALACE  
LAUSANNE SWITZERLAND

## **Viandes et volailles**

### **Veau du Simmental**

Jarret braisé Cremolata et citron confit, risotto mantecato CHF 42.-  
Selle de veau rôtie en crèmeuse de vin jaune CHF 46.-

### **Agneau du pays**

Carré cuit au four aux fèves et sarriette CHF 39.-  
Cuisiné en navarin aux petits légumes de saison CHF 38.-

### **Bœuf des Monts**

Filet rôti à la braise de laurier, sauce périgourdine CHF 45.-  
Contre-filet au poivre de Séchuan et échalotes confites CHF 42.-

### **Volailles**

Suprême de poulet fermier à la truffe noire et crème de Gruyère CHF 38.-  
Poitrine de canette laquée aux épices, pastilla de fruits secs CHF 39.-

/-/

## **Desserts**

Délice Bailey's, glace arabica CHF 17.-  
Carpaccio d'ananas, sorbet pinã colada CHF 16.-  
Mousseux au fromage blanc, coulis de petits fruits rouge CHF 17.-  
Meringué glacé chocolat aux oranges confites CHF 16.-  
Baba au rhum à la crème légère vanillée, brochette d'ananas CHF 17.-  
Tarte tiède au chocolat Grand Cru rafraîchie à la poire Williams CHF 19.-  
Calisson glacé à la mangue et lait d'amande CHF 18.-  
Tartuffo café-chocolat aux noisettes caramélisées CHF 19.-  
Macaron aux petits fruits de saison rafraîchi au yaourt CHF 18.-  
Parfait glacé au Grand Marnier CHF 16.-  
Croustillant chocolat-pistache CHF 17.-  
Velours glacé praliné, caramel à la fleur de sel CHF 19.-

/-/

***Les cafés & mignardises sont inclus***

*Les prix s'entendent par plat et TVA incluse.*