

FÊTE
NATIONALE
AU LOBBY
LOUNGE 

01.08.2026

ASSORTIMENT D'AMUSE-BOUCHE – Selection of amuse-bouche

Tartelette de homard, abricot confit à la Mélisse

Lobster tartlet, lemon balm candied apricot

Croustillant de nori, tartare de féra du lac fumé au calamansi

Crispy nori, smoked Lake Geneva fera tartare with calamansi

Gravelax de bœuf d'Avenche, bourgeons de sapin, condiment agrume

Avenches beef gravlax, spruce tips and citrus condiment

Artichaut violet farci à la truffe d'été

Purple artichoke stuffed with summer truffle

Cube de pastèque confite au sansho et calamansi, feta grillée, gel verveine (v)

Candied watermelon cube with sansho pepper and calamansi, grilled feta and verbena gel (v)

BUFFET D'ENTRÉES – Cold live cooking station

Tartare de bœuf, os à moelle, croquant de pomme de terre, pickles de moutarde

Beef tartare, roasted bone marrow, crispy potato and mustard pickles

Stand d'œufs de brochet, saumon, truite et condiments (blinis de sarrasin)

Pike roe, salmon and trout station with traditional condiments and buckwheat blinis

Râpé d'artichaut violet, pecorino à la truffe noire, pousses de roquette, huile d'olive, calamansi

Shaved purple artichokes, black truffle Pecorino, baby arugula leaves, olive oil and calamansi

Tarte aux tomates confites de la Maison Cuendet, anchois et espuma de burrata

Thin tart with confit tomatoes from Cuendet, anchovies and burrata espuma

Les sushis suisses (féra, truite, omble chevalier, saumon)

Swiss sushi selection featuring fera, trout, Arctic char and salmon

BUFFET DE METS CHAUDS – Hot live cooking station

Raclette aux fromages du Haut-Valais affinés par la Maison Duttweiller Pommes de terre nouvelles et viande séchée du Valais

Raclette with cheeses from the Haut-Valais by Duttweiller cheesemaker
Baby potatoes and dried meat from Valais

Truite du lac en croute, citron confit à l'origan, tians de légumes d'été

Lake trout baked in a crust, preserved lemon with oregano and
summer vegetable tian

Fleur de courgette farcie aux écrevisses du lac et brochet à la mélisse

Courgette flower stuffed with Lake Geneva crayfish and pike with lemon balm

Tortello de homard, sauce à la carotte et lavande du jardin

Lobster tortello with carrot and garden lavender sauce

Carré de veau fermier suisse rôti au foin, jus mélilot

Hay-roasted Swiss veal rack with sweet clover jus

Chou-fleur rôti, sauce aux herbes

Roasted cauliflower with herb sauce

BUFFET DES GOURMANDISES – Dessert Buffet

Crêpes flambées à l'Abricotine du Valais, compotée d'abricot à la vanille et verveine
Crêpes flambéed with Valais Abricotine, vanilla and verbena apricot compote

Assortiment de fruits rouges suisse, meringues et crème double de la Gruyère
Selection of Swiss red berries, meringues and Gruyère double cream

Sorbet citron, framboise fraîche et champagne
Lemon sorbet, fresh raspberries and Champagne

Tarte à la crème
Swiss cream tart

Swiss roll aux fruits rouges
Swiss roll with red berries

Choux à la vanille et à la framboise
Vanilla and raspberry choux

Carac
Carac

CHF 245.–
TVA et service inclus
VAT and service included



BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE SWITZERLAND