

L O B B Y L O U N G E

MENU DES FESTIVITÉS DU 1^{ER} AOÛT 2025

Amuse-bouches

Chips de quinoa, féra du lac au kombucha et citron noir
Quinoa chips with Lake Geneva fera and black lemon kombucha

Pastèque confite et féta de brebis, infusion aux baies de Tasmanie
Confit watermelon and feta cheese, Tasmanian berry infusion

Rouleau de tourteau au citron confit, gelée de calamansi
Crab roll with preserved lemon, Calamansi gel

Pastrami de veau fermier, focaccia, sauce raifort miso
Free-range Swiss veal pastrami, focaccia with miso horseradish sauce

Malakoff à la truffe noire
Black truffle Malakoff

Buffet d'entrées

Fines tranches de bœuf d'Avenches,
pecorino à la truffe noire, artichaut et câpres de Pantelleria frits,
focaccia aux olives
Thin slices of Avenches beef,
black truffle pecorino, fried Pantelleria caper and artichoke, olive focaccia

Escabèche de truite saumonée de Chamby au Chasselas et tagète passion, caviar Oona
Chamby salmon trout escabeche with Chasselas wine and passion tagetes, Oona caviar

Les sushis suisses : féra, truite, omble, saumon et légumes
Swiss sushis : fera, trout, omble chevalier, salmon and vegetables

Tartelette de légumes de Bremblens, crémeux burrata, olives taggiasche
Bremblens vegetable tartlet, creamy burrata, Taggiasche olives

Tartare de sériole, pêche blanche
Amberjack tartare with white peach

Buffet de mets chauds

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

Fleur de courgette farcie au brochet et écrevisses du lac, légumes grillés, sauce homardine

Stuffed zucchini flower with pike and Lake Geneva crayfish, grilled vegetables, lobster sauce

Langoustines snackées, carottes de Bremblens et sauce à la lavande

Seared langoustines, Bremblens carrots and lavender sauce

Côte de bœuf d'Avenches rôtie, sauce aux échalottes et Humagne rouge

Roasted Avenches beef rib, shallots and Humagne Rouge wine sauce

Rösti à la truffe de Bonvillars, jambon de la borne, œuf au plat bio suisse

Bonvillars black truffle rösti, Borne boiled ham, Swiss organic fried egg

Desserts

Assortiment de fruits rouges, meringue et crème double de la Gruyère

Assortment of red berry, meringue and Gruyère double cream

Crêpes flambées à l'Abricotine et compotée d'abricot

Crêpes flambéed with Abricotine and apricot compote

Glace vanille maison à la crème double de la Gruyère et condiments

Homemade vanilla ice cream with Gruyère double cream and condiments

Choux griotte-pistache

Cherry griotte and pistachio cream puff

Sablé breton chocolat, caramel beurre salé

Chocolate Breton shortbread with salted butter caramel

Verrine pêche

Peach verrine

CHF 245.-

