# LA VERANDA

## TENTATIONS DU MIDI

### Du Lundi 26 au Vendredi 30 Septembre 2016

Notre Chef de Cuisine, Thomas Neeser vous propose ses suggestions de la semaine pour des moments de détente ou de travail.
*Our Chef, Thomas Neeser proposes you his weekly suggestions for perfect pleasure moments our business discussions.*

60 min

| | |
|---|---|
| Plat principal | CHF 39.- |
| Entrée & Plat principal<br>incluant une eau minérale de 50cl | CHF 49.- |
| Plat principal & Dessert<br>incluant une eau minérale de 50cl | CHF 49.- |
| Entrée, Plat principal & Dessert<br>incluant une eau minérale de 50cl et un café | CHF 59.- |

ENTREES

Soupe de Betterave, écume de noix de coco et haddock fumé

Chair de tourteau marinée, petits légumes à la grecque, son émulsion

PLATS

Emincée de Cerf minute au poivre vert et cognac, choux rouge, pommes et spätzli

Panaché de poisson
Loup, rouget et crevette, sauce au safran arancini à la roquette et déclinaison de courgettes

DOUCEURS

Votre choix sur notre carte des desserts.

## LES *Entrées*

Salade Grand Hôtel Du Lac «Eté 2016» 22.-
Mélange de Castel Franco, oseilles et cressons, melon « Jolly Zerbinati » grillé, Pignons de pin et vinaigrette aux framboises parfumé à la fleur de sureau
*«Summer 2016» Grand Hôtel Du Lac Salad*
*Castel Franco lettuce mixed with sorel and watercress, grilled « Jolly Zerbinati » melon,*
*Pine nuts, topped with elderflower enanced raspberry vinaigrette*

Palette de veau rosé en fines tranches 30.-
Crème de Colraves, fausse tarte aux choux fleurs, noix de coco et courgettes marinées, vinaigrette aux haricots noirs
*Thinly sliced pink veal blade*
*Cream of colrave, cabbage flat cake, coconut and marinated zucchini, Black bean vinaigrette*

Sandre mariné à crus façon *Gravlax* 30.-
Déclinaison de radis, shiso cress vert, avocat et wasabi
*Marinated pike-perch filet Gravlax*
Raddish symphonie, green shiso cress, avocado, wasabi

Galette de millet aux graines de chia et lentilles
Chutney de tomates, mini poivrons confits et pistou au persil
*Galette of millet with chia seeds and lentils*
*Tomato chutney, mini candied peppers with parsley pistou*

Entrée / starter 26.-
Plat / main 36.-

Soupe du jour 16.-
*Soup of the day*

# LES *Viandes*

Carré d'agneau rosé 48.-
Jus à l'origan et menthe fraîche, moelleux de pommes de terre, roseval au lait de chèvre, courgettes rondini farcies au ris d'agneau
*Rack of lamb*
*Oregano and mint jus, Roseval potato soft cake with goat's milk, Rondini zucchini stuffed with lamb sweetbread*

Suprême de poulet suisse 44.-
Mariné à la gruée de cacao et fèves de tonka, jus corsé, gâteau de semoule de blé dur aux amandes, jeunes pousses d'épinards et oignon
*Swiss chicken breast*
*Marinated in crushed, dry-roasted cocoa and tonka beans, served with its jus, wheat semolina and almond cake, baby spinach and onion*

# LES *Classiques*

Salade César « Grand Hôtel Du Lac » 24.-
Cœur de laitue sucrine, croutons au thym citronné, anchois de Cantabrie et copeaux de vieux Belperknolle
*Ceasar Salad « Grand Hôtel Du Lac »*
*Thyme croûtons, Cantabrie anchovies and Belperknolle shavings*

Avec fines tranches de suprêmes de poulardes Suisse 36.-
*With thin slice of Swiss chicken breast*

Tartare de bœuf 160 gr 40.-
Œuf de caille moelleux, pommes frites et pains toast
*Beef tartar (approximately 6 oz)*
*Soft-boiled quail egg, french fries and toast breads*

# LES *Poissons*

Filet de Rouget parfumé au Dukkah 46.-
Superposé d'aubergines blanches et tomates San Marzano, arancini à la roquette, écume blanche de tomates
*Red mullet filet flavoured with Dukkah*
*San Marzano tomato and eggplant mille-feuille*
*Arugula rice balls, tomato foam*

Filets de perches du lac Léman façon Meunière 56.-
Pommes de terre fondantes aux oignons et citrons confits, croûtons à la tapenade d'olives et fleurs de courgettes farcies à la tomate
*Lac Léman perche filets « Meunière » style*
*Oven-roasted potatoes with onions and lemons confit, croutons topped with olive tapenade and tomato-stuffed zucchini flowers*

# LES *Douceurs*

Tartelette aux fruits de saison 12.-
*Tartlet with seasonal fruit*

Verrine de crémeux chocolat noir 12.-
Tartare de mangue et émulsion de passion
*Jar of creamy dark chocolate*
*Mango tartar and passion fruit emulsion*

Verrine de fraises parfumées au balsamique 12.-
et glace au basilic-
*Jar of fragrant strawberries with balsamic and basil ice cream*

Crème brûlée verveine 12.-
Compotée de fruits rouges à la vanille-
*Crème brûlée verbena*
*Red fruit compote with vanilla*

Clafoutis de mûres, myrtilles et glace pistache 12.-
Blackberry clafoutis, blueberries and pistachio ice cream

Gourmandise d'abricots et romarin, sablés friables 12.-
Gourmandise apricot and rosemary shortbread crumbly

Soupe d'ananas et menthe 12.-
Streuzel aux amandes et glace coco
Pineapple and mint soup
Streuzel almond and coconut ice cream

Magnum de glace caramel salé 12.-
~~enrobé de chocolat noir et noix~~ de pécan
Magnum coated salted caramel ice cream with dark chocolate and pecan

Notre sélection de fromages servie à l'assiette 20.-
Gruyère mi-salé, Tomme Fleurette, crème de chèvre, Appenberger Mutschli, vieux Schlossberg, Gorgonzola, Pecorino Sarde et garnitures

Our cheese plate
Gruyère mi-salé, Tomme Fleurette, crème de chèvre, Appenberger Mutschli, aged Schlossberg, Gorgonzola, Pecorino Sarde and garnishes