

# Le Printemps

LE  
CHATE  
BOTTE

*par*

*Dominique Guillaud*

*« L'art culinaire est une délicate association entre saveurs,  
couleurs de saison et produits d'exceptions. »*

# Les Menus

CHF

## L'inspiration du jour

*Servie seulement au déjeuner.*

*Vous avez un impératif horaire ? Le repas pourra vous être servi en une heure ou selon le tempo que vous indiquerez à nos maîtres d'hôtel, lors de votre arrivée.*

Entrée, plat / plat, dessert	60 .-
Entrée, plat, dessert	75 .-

## L'inspiration des produits de saison

120.-/150.-\*

Le tartare de choux colorés, mangue, basilic thaï  
L'œuf bio de ferme Suisse, asperges vertes, jus de roquette et parmesan  
Le pressé de pommes de terre aux morilles, artichauts poivrade, jus d'oignons grillés  
Ou  
Le lapin fermier Miéral, cromesqui de polenta, oignon farci de cuisse confite\*  
La poire conférence, sobacha, miel de nos ruches

## Le menu du Lac

170.-

AB : La Féra du Léman, amandes, petits pois  
Les quenelles de brochet du Léman, asperges vertes, cédrat et Savagnin  
La truite du Léman, perles de citron, yuzu et racines de couleurs  
La pintade fermière, écrevisses du Léman, asperges blanches  
L'Arlette au chocolat Orfève du Pérou 75%, vanille intense de Madagascar

## Menu Signature

180.- / 220.-\*

Servi en 6 ou 8\* services et pour l'ensemble des convives.

Les menus ne sont plus servis au-delà de 13h30 et 21h30 (21h00 pour le menu signature)

Les produits sélectionnés par le Chef sont de qualités et locaux :

Viandes en provenance de Suisse et de France, poissons de Suisse et de la côte atlantique, issus d'une pêche raisonnée et durable.

Nous attachons un soin tout particulier à la sélection de nos fournisseurs et à la mise en avant des produits régionaux.

Service et T.V.A inclus

# La Carte

CHF

## Les signatures

Le foie gras de canard des Landes troussé, olives, sésame et gingembre	55.-
Les grenouilles de Vallorbe, épinard, ail	65.-
Les langoustines en kadaïf, agrumes, basilic	70.-

## Les entrées

Les quenelles de brochet du Léman, asperges vertes, cédrat et Savagnin	45.-
Le tourteau de casier, pomme verte et agrume	50.-
Le homard de Bretagne en médaillons, lait de coco et curry vert	90.-

## Les poissons

Le saumon bio des Grisons, caviar, yuzu	70.-
Le Saint-Pierre des côtes bretonnes, eryngii, combawa	75.-
Le bar de ligne, artichauts poivrade, jus d'oignons grillés	85.-

## Les viandes

La pomme de ris de veau Suisse, asperges vertes, huile d'olive parfumée à la truffe	60.-
La pintade fermière, écrevisses du Léman, asperges blanches	65.-
La découpe à partager (pour 2 pers.)	
Le carré d'agneau de Vessy, parfumé à l'ail des ours, navets boules d'or	80.- p/p

## Nos fromages

La sélection de fromages frais et affinés	25.-
Le Brillat Savarin affiné par nos soins, à la truffe	29.-

Les fromages Suisses par la maison Bruand et les Français par Monsieur Frédéric Royer de la maison Boujon, Maîtres affineurs

## Nos desserts

La mousse onctueuse au poivre de Tasmanie, fruit de la passion	25.-
Chocolat Côte d'Ivoire 69%, meringue craquante et crème glacée au sésame noir	25.-
La poire conférence, sobacha, miel de nos ruches	25.-
L'Arlette au chocolat Orfève du Pérou 75%, vanille intense de Madagascar	25.-

## Dessert signature

Le soufflé, chartreuse verte et jaune	28.-
---------------------------------------	------

Nous sommes à votre écoute pour toutes allergies ou restrictions alimentaires.