



« Chers gastronomes, bienvenue !

Nous sommes très heureux de vous accueillir dans notre brasserie chic où chaque plat vous racontera une histoire.

Vous y dégusterez les recettes qui ont fait la légende de la cuisine traditionnelle française, d'autres inédits, les classiques rafraîchis, les envies d'aujourd'hui, tous portés par le bonheur et l'appétit.

Nous vous souhaitons un merveilleux moment de dégustation !

Chef Guy Ravet et toute sa brigade »

## LES HORS-D'OEUVRE

*Huitres Gillardeau N°2 - "La Perle de l'Océan" - 3 pièces* G L 27  
servies par 3 avec un vinaigre à l'échalote, citron frais et pain noir

*Caviar Suisse Oona N°103 - "L'Or des Alpes"* V 96  
proposé avec crème acidulée, œufs mimosa et blinis moelleux

*Escargots du Mont d'Or - "La Bourguignonne Authentique" - 6 pièces* G 16  
gratinés dans un beurre à l'ail et au persil

## LES ENTRÉES

*Foie Gras au Torchon - "Le Joyau des Landes"* G 32  
chutney de figue et pain grillé

*Saumon fumé de Norvège - "Le Trésor des Fjords"* G 24  
en tranches épaisses, avec sucrose, cerfeuil et une pointe de raifort

*Tartare de Bœuf - "L'Artisan de St-Légier"* G L 30  
viande de la ferme Balsiger, jeunes pousses et pain grillé

*Poireau Vinaigrette - "L'Épure Élégante"* V G L 18  
confectionné en précieuse ballotine

*Salade César - "L'Élégance Romaine"* V 18  
*Façon Palace avec Volaille d'Appenzell* +12  
petite sucrose, œufs, gruyère et croûtons dorés

*Œuf Meurette - "La Signature du Clos Vougeot"* 20  
œuf à 63°C, champignons, lardons et oignons grelots dans une sauce au vin

*Velouté Dubarry - "L'Élégance du Chou-Fleur"* V G 18  
sommités et tuile craquante

## LES LÉGUMES

*Millefeuille de Légumes - "La Légèreté des Saisons"* V G L 30  
servi avec un jus corsé

*Fines Tagliatelles aux Pleurotes - "La Belle Enchantée"* V 36  
rehaussées d'une émulsion truffée

## LES POISSONS

*Homard façon Thermidor - "L'Exceptionnel"* 62  
queue de homard décortiquée et gratinée, mousseline de céleri

*Omble de Fontaine de Chamby - "L'Élégant"* G L 46  
sublimé par une émulsion de Bouillabaisse et une touche délicate de rouille

*Filets de Perches Suisses Meunière - "Les Délices du Lötschberg"* 48  
rehaussés par une crème de persil et une sauce tartare maison

## LES VIANDES

*Tournedos de Filet de Bœuf de nos Monts - "Le Noble des Prairies"* G L 56  
*façon Rossini avec tranche de foie gras poêlé* +12  
servi avec une sauce au Madère

*Cuisse de Canard Confite - "Le Délice du Sud-Ouest"* G 46  
parfumée d'un condiment carotte et gingembre

*Suprême de Poularde d'Appenzell - "L'Harmonie des Alpes"* G 48  
accompagné de roudoudous caramélisés et d'une sauce Soubise

PLAT SIGNATURE DU CHEF 54

*Cordon Bleu de Veau Suisse - "La Tradition"*

farcé au Gruyère et Vacherin Fribourgeois fondants

## LES GARNITURES À CHOIX

Tous nos plats sont servis avec une garniture de votre choix

*Mesclun du terroir* V G L 10  
sublimé d'une vinaigrette légère

*Légumes de saison* V G L 10  
glacés et sublimés par leur jus naturel

*Petites Sucrines grillées* V G L 10  
servies avec une pointe de fleur de sel

*Frites épaisses dorées* V G L 10  
croustillantes et fondantes

*Risotto crémeux au butternut* V G 10  
éclats de parmesan affiné

*Mousseline de pommes Agria* V G 10  
au beurre d'exception

*Garniture supplémentaire* 10

## LES DESSERTS

*Assiette de Fromages Suisses - "Le Meilleur du Terroir"* V G 25  
une sélection de fromages affinés

*Chariot de Pâtisseries - "Les Plaisirs Éphémères"* V G L 12  
un assortiment quotidien de nos créations

*Crêpes Suzette - "Le Flamboyant Classique"* 18  
flambées avec grand soin à votre table

*Glaces et Sorbets - "L'Artisanat Glacé"* V G 6  
demandez nos saveurs du moment

la boule

## LES CHOIX DU SOMMELIER

*Dézaley Chemin de Fer* Chasselas 2022 18 115  
La Maison Masy - Lavaux, Suisse

*Chassagne Montrachet En Pimont* Chardonnay 2019 24 145  
Au Pied Du Mont Chauve - Bourgogne, France

*Il Rosso di Chiara* Merlot 2020 20 125  
Paolo Basso - Tessin, Suisse

*Margaux* C. Sauvignon & Merlot 2018 30 220  
Château Margaux - Bordeaux, France

La liste des allergènes est disponible sur demande

Nous vous invitons à nous communiquer vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires

V · végétarien G · sans gluten L · sans lactose

Provenances de nos viandes

SUISSE Bœuf, Escargots, Porc, Volaille, Veau / FRANCE Canard, Foie Gras

Provenances de nos poissons certifiés « Pêche durable »

SUISSE Omble, Perches / FRANCE Huîtres / NORVÈGE Saumon / CANADA Homard

Nos prix sont en francs suisses  
TVA 8.1% et service inclus

Rue d'Italie 1 | T +41 (0)21 925 06 06  
1800 Vevey | info@ghdl.ch  
Switzerland | www.ghdl.ch

RELAIS & CHATEAUX

SWISS DELUXE HOTELS

GRANDES TABLES SUISSES