

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Claude Brin et sa brigade vous proposent
leur carte d'automne, où délices, gourmandises
et saveurs se mélangent à foison.

Les mises en bouche

Foie gras de canard poêlé, quenelle de Soissons,
Jus de persil et pamplemousse

CHF 30.- / € 19.36

Gnocchi poêlés à l'huile vierge,
Méridionale de légumes aux copeaux de Parmesan Reggiano

CHF 19.- / € 12.26

Soupe de potiron en croûte dorée au lard fumé,
Chutney aux épices, pain de campagne

CHF 14.- / € 9.04

Homard du Maine cuit au court-bouillon,
Petit céleri en rémoulade, pommes Granny-Smith

CHF 29.- / € 18.71

Langoustines en coque aux épices tandoori, crousti-fondant
à l'échalote, jus de crustacés à l'écorce d'orange

CHF 30.- / € 19.36

Ravioli forestière aux arômes de thym

CHF 21.- / € 13.55

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Le meilleur du pêcheur

Coquilles Saint-Jacques poêlées blondes,
Moules du Bouchot, calamaretti farcis
CHF 40.- / € 25.81

Dos de sandre en croûte de moutarde,
Sauté de pieds de moutons et échalotes
CHF 36.- / € 23.23

Filet de daurade royale, légumes du temps,
beurre battu au cresson CHF 42.- / € 27.10

Turbot à la plancha, coquillages,
Topinambours et émulsion de crevettes grises
CHF 44.- / € 28.39

Les sélections du boucher

Provenance des viandes :

veau : Suisse, bœuf et volaille : Suisse et France, agneau : Ecosse et Nouvelle-Zélande

Magret de canard rôti aux Clémentines de Corse
et figues en complicité
CHF 38.- / € 24.52

Grenadin de veau, oignons fondants, laitue braisée,
Navets glacés au jus d'olive et au vinaigre balsamique
CHF 42.- / € 27.10

Filet d'agneau en croûte de sumac,
Jeunes carottes et petits pois, feuilles de menthe
CHF 40.- / € 25.81

Filet de bœuf poêlé, foie gras grillé au poivre,
Feuilles de choux de Bruxelles CHF 46.- / € 29.68

Tous nos prix incluent la TVA et le service, taux de change indicatif : 1 € = 1.55 CHF
Le taux de change de l'hôtel du jour sera utilisé au moment du paiement.

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Les gourmandises

Dôme caramel et café, crème de whisky et glace café

CHF 14.- / € 9.03

Déclinaison autour du chocolat

CHF 14.- / € 9.03

Macaron, cœur de Guanaja 80%, parfum de tonka CHF 14.- / € 9.03

Gourmandise de marrons de l'Ardèche aux fruits exotiques,
Glace thé blanc CHF 14.- / € 9.03

Floralie de sorbets CHF 12.- / € 7.74

Les fromages du moment CHF 10.- à CHF 20.- / € 6.46 à € 12.92

Les vins au verre

Les Blancs

Villette Domaine de la Crausaz, J.&M. Dizerens

le verre CHF 6.50 / € 4.20, la bouteille CHF 45.50 / € 29.40

Bianco Nobile 2007 (Italie)

Castello di Tagliolo, Marchesi Pinelli Gentile

le verre CHF 6.50 / € 4.20, la bouteille CHF 45.50 / € 29.40

Les Rouges

Pinot Noir Fût de Chêne , J.&M. Dizerens

le verre CHF 6.50 / € 4.20, la bouteille CHF 45.50 / € 29.40

Rosso Nobile 2004 (Italie)

Castello di Tagliolo, Marchesi Pinelli Gentile

le verre CHF 7.50 / € 4.84, la bouteille CHF 52.50 / € 33.88

Corbières, Le Champ des Murailles 2007, François des Ligneris

assemblage : grenache, carignan, syrah

le verre CHF 7.- / € 4.52, la bouteille CHF 49.- / € 31.62