

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Claude Brin et sa brigade vous proposent leur carte de printemps, où délices, gourmandises et saveurs se mélangent à foison.

Les mises en bouche

Velouté d'asperges en deux textures,
Perlé d'huile de tomates séchées

CHF 14.- / € 9.04

Tortellini à la première herbe des sous-bois,
Belles-de-lauris et chanterelles CHF 29.- / € 18.71

Carpaccio de petits artichauts, salade méditerranéenne de légumes grillés, queues de gambas rôties, vinaigrette d'agrumes

CHF 34.- / € 21.94

Légumes des potagers vaudois cuisinés aux écorces de citron vert et marjolaine, jus au balsamique et huile d'Argane

CHF 24.- / € 14.84

Grenadin de foie gras de canard poêlé sur un pain d'épices sablé, compotée de Rouge monarque, fraises au jus de sureau

CHF 29.- / € 18.71

Homard du Maine en salade tendre de calamars assaisonnés au jus de crustacés, cannelloni frais à l'aneth

CHF 36.- / € 23.22

Le meilleur du pêcheur

Lotte « on the bone », salade tiède d'artichauts,
Pousses d'épinards, patchoï,
Vinaigrette tiède relevée de soja et basilic CHF 42.- / € 27.10

Filet de loup de mer au four,
Chapelure d'olives noires de Provence, poivron rouge et paprika,
Calamar snacké aux anchois et pignons de pin CHF 39.- / € 25.17

Rouget de petits bateaux, asperges vertes et lentin de chêne,
Jus safrané, coques et fèves CHF 44.- / € 28.39

Filet de féra à l'estragon, fine purée de petits pois,
Ecrevisses du Léman CHF 36.- / € 23.22

Les sélections du boucher

Provenance des viandes :

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

Veau de la ferme Vessy rôti aux asperges et fèves,
Champignons boutons, ris et jus de veau CHF 42.- / € 27.10

Carré d'agneau en kebab, épaule en brochette,
Jus à l'huile d'arganier, couscous de légumes CHF 38.- / € 24.52

Aiguillette d'un filet de canette caramélisé,
Polenta à la tomate et verdale noire,
sauté de rhubarbe dans leur jus relevé de réglisse CHF 38.- / € 24.52

Filet de bœuf à la plancha, échalotes confites, jus de viande,
Ravioles de queues de bœuf aux légumes primeurs
CHF 44.- / € 28.39

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Les gourmandises

Abondance de fraises, compotée de rhubarbe
et glace chocolat blanc CHF 14.- / € 9.03

Palet au chocolat glacé « Pure Caraïbe », sorbet des îles
CHF 14.- / € 9.03

Cannelloni croustillant au miel, mille et une framboises,
sorbet menthe CHF 14.- / € 9.03

Feuille à feuille croquante aux fruits rouges,
crème légère au basilic, glace « Tagada » 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

Dolcetto d'Ovada 2008 (Italie)

Castello di Tagliolo, Marchesi Pinelli Gentile
le verre CHF 7.- / € 4.52, la bouteille CHF 49.- / € 31.62

Minervois, Ch. Massamier La Mignarde 2007, Cuvée Aubin
le verre CHF 7.50 / € 4.84, la bouteille CHF 52.50 / € 33.88

Le Rosé

Vignoble Chabrier 2009, assemblage Grenache-Syrah, Duché d'Uzès
le verre CHF 7.- / € 4.52, la bouteille CHF 49.- / € 31.62

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.