

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Claude Brin et sa brigade vous proposent
leur cuisine du terroir, où délices,
gourmandises et saveurs se mélangent à foison.

Suggestions hivernales



Salade hivernale

Au chèvre chaud, pommes et poires agrémentées de cannelle
Winter salad with warm goat cheese, apples, pears and cinnamon

CHF 28.-



Civet de homard des côtes du Maine

Aux coquillages et petits légumes d'hiver
Maine lobster with shellfish and winter vegetables

CHF 44.-



Ballotine de foie gras

Petite salade de magret, gambas et mousseline butternut
Foie gras terrine, duck salad with prawns and butternut squash puree

CHF 28.-



Cabillaud « Skrei »

Au beurre de chorizo et salade de lentilles
"Skrei" Cod with chorizo butter and lentil salad

CHF 39.-



Hachis Parmentier

Salade verte
Shepherd's Pie, green salad

CHF 28.-



Joue de bœuf des sept heures

Moelle et champignons
Beef cheek ragu, marrow and mushrooms

CHF 34.-

Ravioli aux artichauts

Émulsion de tomates aux olives noires et tomates séchées
Artichokes ravioli, olives and dried tomatoes

CHF 28.-

Suprême de pintade rôti

Au beurre d'herbes et gâteau d'endives
Guinea fowl supreme, endive cake

CHF 42.-



Tartare de bœuf (160gr)

Coupé minute et préparé devant vous, servi avec toast, (supplément pommes frites CHF 5.-)
Beef tartare, cut at the moment, prepared in front of you, served with toasts (fries + CHF 5.-)

CHF 42.-



Sans lactose/lactose free



Sans gluten/gluten free

Entrées



Voile de homard

CHF 36.-

Condiment poudre de « perlimpinpin » poivre Timut et salade folle
Lobster salad with winter flavors



Foie de canard chaud Passion

CHF 34.-

Embeurrée de racines oubliées, coulis passion et vinaigre balsamique
Warm duck foie gras with root vegetables, passion fruits and balsamic vinegar



Suprême de caille et scampis

CHF 32.-

Sur une lasagne d'aubergine, velours ocre de piments doux
Quail filet, scampi on eggplant, sweet pepper sauce

Poissons

Provenance des poissons : sandre – Estonie / Pologne ; turbot, bar et rouget: Atlantique



Coquilles Saint-Jacques snackées

CHF 44.-

Mousseline de chou-fleur relevé de tartare d'algues, croquant de légumes
Scallops, cauliflower mousse, seaweed tartare



Dos de loup de mer, asperges, fèves et morilles

CHF 43.-

Pommes purée à l'huile de citron
Sea bass, mashed potatoes with lemon, asparagus, beans and morels



Filet de féra du Lac Léman

CHF 39.-

Emulsion citronnelle-gingembre, purée de pistaches
Féra filet with, lemon grass, ginger and pistachio purée

Viandes

Provenance des viandes : pintade : France ; agneau : Australie, bœuf et veau : Suisse



Carré d'agneau au thé vert

CHF 41.-

Sel de Guérande, jus au curcuma et ras el-hanout
Rack of lamb with green tea, curcuma juice and ras el-hanout



Médallions de grenadin de veau

CHF 46.-

Aux morilles et asperges vertes
Slice of veal, morels and green asparagus

Cœur de filet de bœuf poêlé

CHF 44.-

Châtaignes, jus de braisage d'une queue de bœuf, palets de céleri rave
Grilled beef tenderloin, chestnuts, beef juice and celery

N'hésitez pas à informer le maître d'hôtel de vos allergies alimentaires éventuelles
Please inform the maître d'hôtel about your eventual dietary restrictions

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Desserts

Mariage de thé vert

Framboises, compotée de figues et son sorbet sur un palet Saint-Domingue 60%
Green tea mousse and raspberry heart

CHF 14.-

Chiboust mandarine et son opaline

Suprêmes d'agrumes, crémeux et sorbet yuzu
Mandarin mousse, citrus fruits and yuzu sherbet

CHF 14.-

Finger exotique chocolat-passion

Chocolate and chestnut finger, exotic mousse and passion fruits sherbet

CHF 14.-

Déclinaison de saveurs hivernales

Selection of winter specialities

CHF 14.-

Floralie de sorbets

Fresh sherbet composition

CHF 13.-

Les fromages du moment

Cheese selection

CHF 10.- à CHF 20.-

Le Soir, formules menus à découvrir

Menu La Paix

sans vins CHF 59.-
avec vins CHF 75.-

Menu Gourmand

sans vins CHF 79.-
avec vins CHF 99.-

Parking offert le soir avec le dîner à La Paix Restaurant (lundi à samedi)

N'hésitez pas à informer le maître d'hôtel de vos allergies alimentaires éventuelles
Please inform the maître d'hôtel about your eventual dietary restrictions

Tous nos prix incluent la TVA et le service

