

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 automnales



Salade automnale

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

CHF 28.-



Soupe de poissons de roche

Ses croutons aillés et sa rouille
Fish soup, bread croutons and « Rouille » sauce

CHF 22.-



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.-



Vapeur de cabillaud

Au pamplemousse et avocat
Cod steamed with grapefruit and avocado

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.-

Filet de chevreuil en cocotte

Jus acidulé aux griottes, genièvre et céleri
Roe filet, cherry juice, juniper and celery

CHF 44.-

Médallions de cerf

Purée de racines à la réglisse, pommes soufflées cumin-cannelle
Deer medallions, vegetable puree with licorice, potatoes cumin and cinnamon

CHF 42.-



Tartare de bœuf

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



Carpaccio de bolets aux queues de langoustines

CHF 32.-

Tomates et olives vierges

Langoustine with mushrooms and seven spices



Escalopine de foie gras poêlée

CHF 34.-

Sur une tartine de pain paysan et compotée de pommes golden

Warm duck foie gras with "bread tartine" and apple compote

Cèpe en ravioli

CHF 28.-

Bouillon léger, copeaux de parmesan et noisettes râpées

Ravioli of porcini mushrooms, parmesan cheese and hazelnuts

Poissons

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

Filet de féra du Lac Léman

CHF 39.-

Risotto de « crozets » au lard paysan et jus blond

Fera filet, risotto "crozets" and bacon

Pavé de bar sur une galette de pommes de terre

CHF 42.-

Moutarde de Meaux, ravigote façon Thaï au gingembre et citronnelle

Sea bass, potato pancake, mustard, ginger and lemongrass vinaigrette



Filet de turbot grainé au sésame noir

CHF 44.-

Légumes du gros de Vaud, hollandaise au yuzu

Turbot filet, black sesame, vegetables and hollandaise sauce with yuzu

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



Médailles de grenadin de veau

CHF 44.-

Aux éclats de foie gras, cèpes et sauce albufera

Piece of veal, foie gras, mushrooms and albufera sauce

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

Croustillant de fraises

Panna cotta au chocolat blanc, sorbet et confit de rhubarbe
Crispy strawberry, white chocolate panna cotta, rhubarb confit

CHF 14.-

Pistache et framboises fraîches sur son sablé

Sorbet menthe citron-vert
Pistachio and raspberries on shortbread, lime and mint sherbet

CHF 14.-

Fraicheur chocolatée

Aux éclats de riz soufflé et caramel
Chocolate freshness, puffed rice and caramel

CHF 14.-

Déclinaison de saveurs estivales

Selection of summer 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)