

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.

Le meilleur de l'automne

Carpaccio de bolets Scampis et arômes d'huile d'olive <i>Carpaccio of boletus, scampi and olive oil</i>	CHF 36.-
Homard du Maine Vivement sauté aux asperges et bolets au jus <i>Main lobster, asparagus and mushrooms</i>	CHF 39.-
Soupe de topinambours et panais Onctueuse au lard et copeaux de cèpes <i>Jerusalem and parsnip soup with bacon</i>	CHF 19.-
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques À la vanille de la Réunion, yuzu et compotée d'oignons doux <i>Scallop carpaccio with vanilla, yuzu and stewed onions</i>	CHF 33.-
Turbot rôti Aux poires et bolets <i>Roasted turbot with pears and mushrooms</i>	CHF 44.-
Escalope de foie gras poêlée Aux figues et cèpes <i>Warm foie gras slice, figs and porcini mushrooms</i>	CHF 29.-
Médillons de cerf piqués au lard Rôti en cocotte, fruits et légumes d'automne <i>Venison steak with bacon, roasted with fruits and autumn vegetables</i>	CHF 42.-
Filet de chevreuil à la poudre d'agrumes Sauce poivrade et cèpes <i>Deer filet with citrus powder, pepper sauce and porcini mushrooms</i>	CHF 45.-
Tartare de bœuf Coupé minute et préparé devant vous, servi avec toast, (supplément pommes frites CHF 5.-) <i>Beef tartare, cut at the moment, prepared in front of you, served with toasts (fries + CHF 5.-)</i>	CHF 42.-

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Entrées

Marbré de foie gras de canard CHF 32.-

Au Porto, poires et gelée de sureau

Duck foie gras with Port wine, pears and elderberry jelly

Tortellini d'amandes CHF 26.-

Consommé de bœuf fumé

Almond tortellini and beef consommé

Entre terre et mer CHF 34.-

Homard du Maine, composition automnale, vinaigrette pamplemousse-fruit de la passion

Lobster salad, autumn composition, vinaigrette grapefruit and passion fruit

Poissons

Provenance des poissons : féra : Lac Léman ; cabillaud et bar: Atlantique

Filet de féra du Léman CHF 37.-

Pistou de cresson automnal, risotto aux olives et poivrons

Lake whitefish, watercress and risotto with olives and peppers

Dos de cabillaud CHF 40.-

Aux coquillages et poireaux, sauce matelote

Cod fish, shells and leeks, red wine sauce

Blanc de bar cuit au plat CHF 42.-

Marmelade pilée au mortier, bolets et côte de sucrine

Sea bass, mushrooms marmalade and baby lettuce salad

Viandes

Provenance des viandes ; pintade - France ; bœuf et veau - Suisse et France

Grenadin de veau braisé CHF 44.-

Fine purée de carottes au curcuma, jus acidulé aux piments, câpres et salsifis

Braised slice of veal, carrot puree with curcuma, pimientos, capers and salsify

Poitrine de pintade fermière CHF 41.-

Contisée d'un beurre d'herbes, la cuisse en tourte aux endives

Guinea fowl breast with herb butter, thigh with chicory

Pièce de filet de bœuf et sa moelle CHF 44.-

Grillée, gros morceaux de carottes, jeunes oignons, olives noires et lard

Grilled beef tenderloin, carrots, onions, olives and bacon

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

Desserts

Marrons et meringue comme un Mont-Blanc Sorbet et crémeux mandarine <i>Chestnuts and meringue as a Mont Blanc, mandarin sherbet</i>	CHF 14.-
Saveurs aux trois chocolats « Grands Crus » Sorbet cacao <i>Three chocolates "Grands Crus", cocoa sherbet</i>	CHF 14.-
Alliance poire caramel Sauce Tonka <i>Pears caramel, tonka sauce</i>	CHF 14.-
Déclinaison de saveurs automnales <i>Selection of autumn specialities</i>	CHF 14.-
Floralie de sorbets <i>Fresh sherbet composition</i>	CHF 13.-
Les fromages du moment <i>Cheese selection</i>	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)