

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.-



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.-

Coquilles Saint-Jacques snackées

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

CHF 44.-

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



Salade de homard aux saveurs hivernales

Lobster salad with winter flavors

CHF 36.-



Escalopine de foie gras poêlée

Sur une tartine de pain paysan et compotée de pommes golden
Warm duck foie gras with "bread tartine" and apple compote

CHF 34.-

Cèpe en ravioli

Bouillon léger, copeaux de parmesan et noisettes râpées
Ravioli of porcini mushrooms, parmesan cheese and hazelnuts

CHF 28.-

Poissons

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

Filet de féra du Lac Léman

Risotto de « crozets » revisité au lard paysan et jus blond
Fera filet, risotto "crozets" and bacon

CHF 39.-

Pavé de bar sur une galette de pommes de terre

Moutarde de Meaux, ravigote façon Thaï au gingembre et citronnelle
Sea bass, potato pancake, mustard, ginger and lemongrass vinaigrette

CHF 42.-



Filet de turbot grainé au sésame noir

Légumes du gros de Vaud, hollandaise au yuzu
Turbot filet, black sesame, vegetables and hollandaise sauce with yuzu

CHF 44.-

Viandes

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



Carré d'agneau au thé vert

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

CHF 41.-



Médallions de grenadin de veau

Aux éclats de foie gras et sauce albufera
Piece of veal, foie gras and albufera sauce

CHF 44.-

Cœur de filet de bœuf poêlé

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

CHF 44.-

*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)