

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'hiver

Salade de queues de langoustines Nougat de pignons, mangue et pousses d'épinards <i>Prawn salad with mango and young shoot spinach</i>	CHF 36.-
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.-
Tortellini d'amandes Consommé de bœuf fumé <i>Almond tortellini and beef consommé</i>	CHF 26.-
Soupe de topinambours et panais Onctueuse au lard et copeaux de foie gras <i>Jerusalem and parsnip soup with bacon and foie gras</i>	CHF 19.-
Homard du Maine Andouille de Guémené et sarrasin à l'armoricaine Main lobster, warm sausage and buckwheat	CHF 42.-
Duo de Saint-Jacques et foie gras Mousseline de patates douces <i>Scallop and warm foie gras duo with sweet potatoe mousseline</i>	CHF 44.-
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, Compotée de figues et cassis en aigre doux

Duck foie gras with Port wine, stewed figues and blackcurrant sweet and sour

Noix de coquilles Saint-Jacques au bouillon Thai CHF 33.-

Scallops in a thai warm broth

Entre terre et mer CHF 34.-

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

Lobster salad, winter 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

Sole « Petit bateau » en vapeur CHF 44.-

Légumes d'hiver et crème d'arrêtes au vin jaune

Steamed sole filet with winter vegetables, vin jaune sauce

Turbot rôti CHF 42.-

Tapenade aux raisins de Corinthe, jus d'agrumes

Roasted turbot with dried currants and citrus jus

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)