







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 printanières

	Fricassée de morilles et pâtes fraîches Légumes sautés a cru <i>Morel, homemade pasta and spring vegetables</i>		CHF 28.-
	Asperges blanches Sauce hollandaise ou vinaigrette <i>White asparagus, hollandaise sauce or vinaigrette</i>	en entrée en plat	CHF 19.- CHF 27.-
	Salade pastorale aux copeaux de parmesan Spring salad with artichoke, asparagus, tomatoes, quail egg and parmesan cheese		CHF 24.-
	Velouté d'asperges en deux textures Perlé d'huile de tomates séchées <i>Asparagus soup, dry tomatoe oil</i>		CHF 18.-
	Duo d'asperges vertes et blanches Relevé d'une crème aigre l'ail des ours, émulsion d'oursins <i>White and green asparagus, sour cream wild garlic and sea urchin emulsion</i>		CHF 25.-
	Ris de veau poêlé Asperges rôties à la poire et oseille, jus relevé d'huile d'argan <i>Sweet bread, asparagus with pears and sorrel, argan oil</i>		CHF 34.-
	Civet de homard aux Belles de Lauris Premières herbes des sous-bois <i>Lobster civet with asparagus and herbs</i>		CHF 42.-
	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.-



Sans lactose/lactose free



Sans gluten/gluten free

Entrées



Grosses langoustines rôties

Marinade croquante de jeunes légumes

Roasted langoustine with marinated vegetables

CHF 29.-



Foie gras poêlé à la rhubarbe

Jus de fraises légèrement gélifié, macaron au wasabi

Duck foie gras with rhubarb, strawberry jus, and wasabi macaroon

CHF 32.-



Homard rôti au milieu du jardin

Senteurs printanières

Roasted lobster, spring vegetables

CHF 34.-

Poissons

Provenance des poissons : féra : Lac Léman ; loup de mer, sole: Atlantique



Dos de loup de mer cuit sur un lit de fenouil

Asperges vertes et blanches, cuites et crues à l'huile d'olive

Seabass filet, fennel, white and green asparagus

CHF 42.-



Filet de sole « petit bateau »

Praires et ravioli d'escargots

Steamed sole filet with clams and snail ravioli

CHF 42.-

Féra rôtie aux cotes et vert de bettes

Morilles dans un jus de queue de bœuf à la réglisse

Lake whitefish, cot ratings, morels and licorice

CHF 37.-

Viandes

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



Côte de veau braisée en cocotte de foin

Morilles, petits pois, jeunes carottes, oignon et sauce suprême au vin jaune

Braised veal side, morels, peas, carrots, onion and cream sauce with "vin jaune"

CHF 44.-

Filet d'agneau rôti et cuit à basse température

Citron-ciboulette, jus de carcasse iodé et coques tièdes

Fillet of lamb, lemon-chive, iodized juice and shells

CHF 41.-

Filet de bœuf Charolais

Sauce au vin de Bourgogne et légumes de printemps

Grilled beef tenderloin, red wine sauce and spring vegetables

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

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 printanières

Selection of spring 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)