

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



Salade printanière

Aux asperges et senteurs terre-mer (wakamé, salicornes, asperges, champignons, vinaigrette d'algues et graines de Chia)
Spring salad with asparagus and wakame, "land and sea"

CHF 28.-



Queues de langoustines et morilles

Jus de crustacés et verjus de persil
Roasted langoustine with morel and parsley

CHF 33.-



Asperges blanches de Cavailon au vieux Gruyère

Etuvée de morilles, jus de rôti au Vin jaune
White asparagus, morel, old Gruyère cheese and Vin jaune

CHF 32.-



Premières asperges violettes

Œuf poché et morilles au beurre demi-sel et cerfeuil
Purple asparagus, poached egg, morel and chervil

CHF 34.-



Filets de sole aux morilles et arômes de Vin jaune

Tombée de poireaux au cerfeuil
Steamed sole filet with morel, leeks and chervil

CHF 44.-



Filet de turbot rôti

A la citronnelle, gingembre et purée de pistaches
Turbot filet with lemongrass, ginger and pistachio

CHF 42.-

Suprême de pintade de l'Ain cuisiné en cocotte

Morilles, asperges vertes et lard paysan
Guinea fowl supreme, with morel, green asparagus and bacon

CHF 41.-



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

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Entrées



Salade de homard du Maine snacké

CHF 34.-

Chutney de fruits exotiques, caramel de tomates et vinaigrette mangue-safran
Lobster salad with exotic fruits chutney, tomato and mango-saffron vinegar



Marbré de Foie gras de canard des Landes

CHF 32.-

Toastinette à l'ail des ours et confiture de tomates vertes
Foie gras terrine, toast with wild garlic, and green tomato jam



Cannelloni de mesclun et ruccola

CHF 28.-

Artichauts sautés
Cannelloni pasta with ruccola and artichokes

Poissons

Provenance des poissons : sandre – Estonie / Pologne ; sole : Hollande, cabillaud : Norvège, bar et turbot : Atlantique nord



Dos de bar sauvage cuit à l'unilatéral

CHF 43.-

Gourmandise de la mer, bonbons d'artichauts et beurre au Vin jaune
Sea bass filet roasted artichoke and Vin jaune



Filet de sandre à l'ail des ours

CHF 39.-

A la mode printanière
Zander, wild garlic, spring style



Cabillaud de ligne poché aux algues

CHF 42.-

Velouté de cresson, coquillages et crustacés
Cod fish steamed with algae, cress veloute and shellfish

Viandes

Provenance des viandes : agneau : Australie / Nouvelle-Zélande / Irlande, bœuf et veau : Suisse



Carré d'agneau rôti

CHF 42.-

Compoté de rhubarbe à la citronnelle et éclats d'ail
Rack of lamb with rhubarb, lemongrass and garlic



Grenadin de veau

CHF 44.-

Emulsion de côtes de blettes à la crème du Pays-d'Enhaut, sauge et ail sauvage
Piece of veal, Swiss double-cream, sage and wild garlic



Pavé de filet de bœuf

CHF 44.-

Jus relevé au bleu de Gex, généreusement condimenté
Roasted beef tenderloin, juice with "bleu de Gex" cheese

Notre maître d'hôtel vous renseigne volontiers sur les allergènes détaillés pour chaque plat,
Our maître d'hôtel can inform you about all allergens and food restrictions for each dish

LA PAIX

r e s t a u r a n t

Desserts

Pyramide au chocolat Jivara

Cœur pur arabica et glace à la cardamome

Chocolate "Jivara" Arabica heart and cardamom ice cream

CHF 14.-

Mousse glacée à la framboise

Croustillant à la pistache et guimauve menthe-citron vert

Raspberry iced mousse, marshmallow lime-menthol

CHF 14.-

Gourmandise aux fraises

Sorbet fraises basilic

Strawberry gourmandise, strawberry-basil sherbet

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)

Notre maître d'hôtel vous renseigne volontiers sur les allergènes détaillés pour chaque plat,
Please inform the maître d'hôtel about your eventual dietary restrictions