

MENU GROUPES AUTOMNE-HIVER

MENU À CHF 78.-

Tartare de thon rouge au croquant de papaye verte et gingembre
Red tuna tartar with crispy green papaya and ginger

Filet de bœuf du pays, compotée d'échalote, gratin dauphinois
Beef fillet, stewd shallots, potato gratin

Moelleux au chocolat, glace vanille
Chocolate softcake, vanilla ice cream

Café et mignardises
Coffee and sweets

MENU A CHF 85.-

Pressé de foie gras de canard, chutney de fruits sec
Duck foie gras terrine, dry fruits chutney

Cappuccino de céleri et champignons, émulsion noisette
Celery and mushroom soup, chestnut emulsion

Risotto de courge, poitrines de cailles laquées au Porto
Pumpkin risotto, glazed quail breasts with Porto

Pavlova passion-mangue
Passion-mango pavlova

Café et mignardises
Coffee and sweets

MENU À CHF 105.-

Millefeuille de tourteau et avocat, vinaigrette au citron confit
Millefeuille of crab and avocado, confit citrus dressing

Filet de bar en marinère de coquillages safranée
Seabass fillet in « marinere » with saffron shellfish sauce

Selle de veau rôtie, mousseline de pomme charlotte truffée
Roasted veal saddle, truffled mashed potatoes

100% chocolat
100% chocolate delight

Café et mignardises
Coffee and sweets

Château d'Ouchy

Place du Port 2

1006 Lausanne

Tél : + 41 21 331 32 32 Fax : + 41 21 331 34 34

E-Mail : restaurant@chateaudouchy.ch info : www.chateaudouchy.ch

