



LAKE
GENEVA
HOTEL

Menu Découverte

(Pour un minimum de 5 personnes)

ENTRÉE

Caponata de légumes & burrata italienne

Ou

Crème parmentière parfumée au paprika & filet de perche poêlé

PLAT

Filet de canette

Pommes & châtaignes caramélisées

Roulade d'aubergine grillée

Ou

Truite saumonée gratinée aux agrumes

Écrasé de pommes de terre au demi-sel

Epinards & raisins

DESSERT

Bûche de Noël à la mandarine & chocolat noir

Ou

Crème brûlée aux dattes

Coupe de Champagne Moët & Chandon Imperial
(Servie avec le dessert)

CHF 49.- / pers.



LAKE
GENEVA
HOTEL

Menu Éléance

(Pour un minimum de 15 personnes)

APÉRITIF DINATOIRE

Coupe de Champagne Moët & Chandon Imperial

Tempura de gambas & légumes
Noix de Saint-Jacques en croûte d'herbes
Escalope de foie gras & pain d'épices à la confiture d'oranges amères
Terrine de foie de volaille & toasts
Perles de melon d'hiver & mozzarella au vinaigre balsamique
Parmigiana d'aubergines & courgettes

PLAT PRINCIPAL

(servi à table)

Faux-filet de bœuf en croûte feuilletée & sauce truffée
Rösti à l'ancienne & méli-mélo de légumes
Salade mêlée
Ou
Jarret de veau cuit au foin en croûte de sel
Courge & radis rouge de Trévises aux châtaignes

DESSERT

Mousse au chocolat Gianduja & tuile croquante à l'orange
Ou
Tarte bavaroise à la mangue & pistaches

CHF 59.- / pers.



LAKE
GENEVA
HOTEL

Menu Privilège

(Pour un minimum de 5 personnes)

ENTRÉE

Queues de Gambas croustillantes à l'orange

Caponata de légumes

Ou

Crème brûlée au foie gras & toasts

Carpaccio de magret de canard fumé

PLAT

Pavé de veau rosé

Purée de pommes de terre à la vanille

Scarole braisée au Chasselas & châtaignes

Ou

Filet de bar & mousseline de Saint-Jacques

Lissé de topinambours & fenouils croquants aux éclats de grenade

DESSERT

Mousse aux deux chocolats & pistaches

Ou

Bûche glacée

Coupe de Champagne Moët & Chandon Imperial
(Servie avec le dessert)

CHF 59.- / pers.



LAKE
GENEVA
HOTEL

Menu Excellence

(Pour un minimum de 15 personnes)

ENTRÉE

Queues de Gambas croustillantes à l'orange & caponata de légumes

Ou

Crème brûlée au foie gras & toasts
Carpaccio de magret de canard fumé

Ou

Carpaccio de bœuf à la truffe noire & rampon aux noix

ENTREMET

Risotto au Taleggio & chocolat noir Valrhona

Ou

Crème de courge & filet de sole en roulade, huile à la truffe

Ou

Raviolis faits maison à la ricotta & sauce ardéchoise

PLAT

Jarret de veau cuit au foin

Pommes purée à la truffe noire & radis rouge de Trévises aux châtaignes

Ou

Filet de bœuf façon Wellington, sauce au foie gras
Rösti de pommes de terre & poêlée de cèpes

Ou

Filet de bar & mousse de Saint-Jacques, sauce Champagne
Scarole braisée & purée de topinambours

DESSERT

Parfait glacé au nougat & marrons glacés, sauce au chocolat

Ou

Gâteau Amaretti poires & chocolat, sauce à la vanille & chantilly

Ou

Panettone de Noël au chocolat chaud pimenté

Coupe de Champagne Moët & Chandon Imperial

(Servie avec le dessert)

CHF 69.- / pers.