



CARLTON



BOUTIQUE HÔTEL
LAUSANNE

MENUS DE SAISON
2021

Les Menus de Saison

HIVER

du 21 décembre au 21 mars 2021

Menu à CHF 55.00

Amuse-bouche

Crème de panais et betteraves multicolores

Filet de porc au cidre, risotto au parmesan et légumes d'hiver

Cheesecake à l'orange et coulis de mangue

Supplément fromages CHF 9.00

Menu à CHF 70.00

Amuse-bouche

Raviole de chèvre, crème de noisettes et pousses de betterave

Filet de veau, jus aux truffes, pommes mousselines et légumes de saison

Crème brûlée à la fève de Tonka et vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée

Supplément fromages CHF 9.00

Menu à CHF 90.00

Amuse-bouche



Médallions de foie gras du clos de saint Sosy, gel de prunes et anis



Filet de sandre sur sa peau et purée de céleri roti



Pavé de filet de bœuf, écrasée de pommes de terre et légumes d'hiver



Moelleux chocolat 73 % du Guatemala

Supplément fromages CHF 9.00

Veillez Noter :

- Dans le cas d'un forfait boissons vins, le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement.
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivage de nos produits et des saisons.
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement.

PRINTEMPS

du 22 mars au 20 juin 2021

Menu à CHF 55.00

Amuse-bouche

Crèmeux d'asperges aux noisettes

Carré de porc Biershwein cuit en basse température, pommes écrasés aux fines herbes

Crèmeux de citron et chocolat blanc

Supplément fromages CHF 9.00

Menu à CHF 70.00

Amuse-bouche

Graved lax de truite, pickles de saisons et gel de cerises

*Filet d'agneau du pays de Galle, jus à l'ail noir,
pommes grenailles confites au beurre et légumes de saisons*

Tarte fine aux fraises et crumble aux amandes

Supplément fromages CHF 9.00

Menu à CHF 90.00

Amuse-bouche



Carpaccio de thon au yuzu et légumes croquants



Suprême de caille roti, purée de petits pois



Filet de veau à l'ail des ours, pommes mousselines et asperges sauvages



Cheesecake aux cerises et coulis à la fève de tonka

Supplément fromages CHF 9.00

Veillez Noter :

- Dans le cas d'un forfait boissons vins, le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement.
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivée de nos produits et des saisons.
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement.

ÉTÉ

du 21 juin au 20 septembre 2021

Menu à CHF 55.00

Amuse-bouche

Salmorejo aux tomates de chez Cuendet

Dorade cuite sur sa peau, vierge des légumes et pommes écrasées aux herbettes

Soupe de fraises au poivre de Jamaïque

Supplément fromages CHF 9.00

Menu à CHF 70.00

Amuse-bouche

Raviole de légumes de saison et coulis de tomates estivales

*Cou de veau confit « 12 heures », jus tranché à l'huile de marjolaine,
pommes mousselines et jardin de légumes*

Mousse à l'abricot et crumble aux amandes

Supplément fromages CHF 9.00

Menu à CHF 90.00

Amuse-bouche



Variations autour de la Buratta des pouilles et de tomate



Filet de sandre a l'unilatérale et Caponata



Pavé de filet de bœuf, pommes confites et jardin de légumes d'été



Tartelette aux myrtilles et sorbet yahourt

Supplément fromages CHF 9.00

Veillez Noter :

- Dans le cas d'un forfait boissons vins, le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement.
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivage de nos produits et des saisons.
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement.

AUTOMNE

du 21 septembre au 20 décembre 2021

Menu à CHF 55.00

Amuse-bouche

Carpaccio de cerf, betteraves et coulis de prune à l'anis

Suprême de volaille jaune aux chanterelles, risotto aux champignons

Moelleux au chocolat noir

Supplément fromages CHF 9.00

Menu à CHF 70.00

Amuse-bouche

Ravioli artisanal et crème de champignons au persil

*Filet de veau cuit à basse température, jus au miel des hauts d'Arzier,
légumes d'automne et pommes mousselines*

Cheesecake aux oranges sanguines

Supplément fromages CHF 9.00

Menu à CHF 90.00

Amuse-bouche



Carpaccio de St-Jacques à la bergamotte et vinaigrette vanille



Ravioli à la courge, légumes d'automne et crème de noix du moulin de Sévery



*Filet de bœuf « rassis sur os », sauce des tonneliers
pommes mousselines et légumes du marché*



Tarte fine et crémeux de chocolat noir

Supplément fromages CHF 9.00

Veillez Noter :

- Dans le cas d'un forfait boissons vins, le choix des vins vous sera confirmé une semaine précédant votre événement.
- Des changements peuvent survenir selon l'arrivage de nos produits et des saisons.
- Nous vous demandons de bien vouloir confirmer les intolérances, les changements et le nombre de participants au plus tard cinq jours ouvrables précédant votre événement.