

PALACE

CHEF CORNER

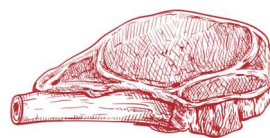
Magret de canard, sauce au gingembre, miel, riz de sushi, petites légumes 39

Ossobuco, cremolata à l'orange, polenta tessinoise, légumes de printemps 34

Portion d'asperges, sauce hollandaise calamondin et chimichurri 29

Jambon de Parme 9

Jambon cuit 6



BOUCHERIE PALACE

Entrecôte suisse, 150 g 36
pommes frites, 250 g 46
beurre aux herbes

Dès 2 personnes par pers.

Côte de bœuf racie sur l'os, sel fumé, beurre aux herbes, pommes frites 52

VÉGÉTARIEN

Ravolis aux asperges maison, espuma à l'ail des ours, parmesan 34

Gnocchi Malfatti, épinards, ricotta al forno 32

TARTES FLAMBÉES

dès 18:00 heure

Mont Vully 18
oignons, lardons, cumin

Piquant 18
Chili, romarin, tomates séchées

Le fumé 22
Saumon fumé, aneth, câpres, oignons, pickles

SALADES

Salade verte 9

Salade mêlée 11

Salade de printemps, asperges, œuf, praline de fromage frais 17

Salade de poulet au curry, fruits 25

POTAGES

Potage de petits pois, menthe, noix de coco 14

Potage d'asperges, vanille 14

Potage au vin blanc de Cernieux 14

Bisque de homard 16

BRASSERIE

LES CLASSICS

Langue de bœuf, sauce aux câpres, pommes mousseline 29

Coquelet diablo, pommes frites (30 minutes) 29

Escalope viennoise, citron, pommes frites 39

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti 37

ENTRÉES

Tataki de thon, salade asiatique, cracker de tapioka, houmous 19

Terrine de foie gras de canard, rhubarbe confit, asperges, brioche 26

Os à moelle, fleur de sel, pain Maggia grillé 18

Tartare de bœuf, toast, beurre 26

LAC & MER

Filets de perche suisse rôti, pommes nature du Seeland 44

Filets de sandre, risotto au cresson de fontaine, légumes 39

Loup de mer, pommes grenaille, émulsion au calamondin, légumes de printemps 41

