



La Fleur du Lac

★ ★ ★ ★

Hôtel & Restaurants • Morges

*Nos propositions de mets pour vos banquets
Composez vous-même votre menu*

Les Entrées froides

	CHF
<i>Mesclun de salades et légumes croquants</i>	14.-
<i>Terrine de poissons, coulis de tomates</i>	16.-
<i>Rosace de tomates et mozzarella au pistou</i>	16.-
<i>Terrine de campagne du Chef, bouquet de salade</i>	18.-
<i>Tartare d'avocat et son effilochée de chair de crabe, vinaigrette vierge aux herbes</i>	18.-
<i>Tartare de saumon à la ciboulette et crème citronnée</i>	18.-
<i>Salade gourmande aux magrets séchés et copeaux de foie gras</i>	18.-
<i>Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan</i>	20.-
<i>Terrine de foie gras de canard maison et sa brioche</i>	24.-

Les Entrées chaudes

<i>Velouté de légumes</i>	14.-
<i>Cassolette d'écrevisses et ravioles du Royans</i>	18.-
<i>Feuilleté de champignons</i>	18.-
<i>Risotto arborio crémeux aux artichauts barigoule et sa poêlée de gambas</i>	18.-
<i>Filet de féra ou omble, beurre blanc</i>	20.-
<i>Duo de gambas et Saint-Jacques</i>	20.-
<i>Filets de perches meunière</i>	22.-

Les Poissons

<i>Filet d'omble ou féra, sauce vierge ou curry ou créole</i>	36.-
<i>Pavé de saumon, sauce vierge ou curry ou créole</i>	38.-
<i>Filets de perches meunière</i>	38.-
<i>Filet de loup aux cébettes, gingembre et soja</i>	38.-
<i>Plancha du Chef (gambas et Saint-Jacques)</i>	40.-



La Fleur du Lac

★ ★ ★ ★

Hôtel & Restaurants • Morges

Les Viandes

<i>Suprême de volaille, sauce chasselas</i>	36.-
<i>Magret de canard, sauce Grand Veneur ou sauce poivrade</i>	38.-
<i>Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus au romarin</i>	42.-
<i>Filet de bœuf, sauce au poivre ou sauce Charlemagne</i>	44.-
<i>Mignons de veau enrobés d'éclats de noisettes, sauce porto</i>	48.-

Les Garnitures

Bouquet de légumes en fonction des saisons
Pommes frites, Pommes purée aux olives ou nature, pommes vapeur, gratin dauphinois, gratin de patates douces, risotto à l'huile de truffes, riz basmati, riz Madras ou nouilles fraîches (au choix)

Les Desserts

<i>Trio de fromages</i>	9.-
<i>Tarte Tatin</i>	8.-
<i>Panna Cotta aux fruits</i>	8.-
<i>Crème brûlée</i>	10.-
<i>Trio de mousses au chocolat</i>	12.-
<i>Entremets aux fruits</i>	12.-
<i>Mille-feuille « Fleur du Lac » aux fraises ou aux poires (selon saison)</i>	14.-
<i>Vacherin glacé</i>	16.-
<i>Royal au chocolat</i>	16.-
<i>Fondue au chocolat aux brochettes de fruits frais (2 pièces)</i>	18.-

Nous restons volontiers à l'écoute de vos envies pour vous suggérer un menu personnalisé.