



## *Restaurant du Club Nautique*

*Place de la Navigation 1*

*CH-1110 Morges 1*

### *Menu « A »*

*Salade de mescluns, magret de canard fumé et sa tuile de Parmesan*

*Rôti de cou de porc vigneron*

*Légumes de saison*

*Gratin de pommes de terre*

*Tiramisu*

*Frs. 45.00*

### *Menu « B »*

*Les lentilles du Puy aux petits lardons tiède et saucisson vaudois à l'huile  
de noisettes*

*Emincé de volaille à l'indienne*

*Timbale de riz*

*Ananas et cerises*

*Mousse au chocolat et oranges au rhum*

*Frs. 49.00*

## Menu « C »

*Papardelles aux scampis et endives*  
*Mignons de bœuf aux saveurs de la Provence*  
*Choix de légumes*  
*Pommes allumettes*  
  
*La palette du Peintre*  
*(Assortiment de desserts)*

*Frs. 58.00*

## Menu « Exotique »

*Cœur de filet de saumon d'Écosse mariné au citron vert et à la vanille*  
*Asperges Thaï à l'huile de cardamome*  
  
*Crevettes géantes au curry rouge et lait de coco*  
*Riz « Basmati »*  
  
*Magret de canard au miel et lime*  
*Vermicelles de riz aux petits légumes « thaï »*  
  
*Mousse de fruits de la passion et son sorbet d'abricot*  
*arrosé de sirop de safran*

*Frs. 70.00*

## *Menu « Duo de pavé »*

*Cannelloni de Langoustine et épinards au beurre blanc*

*Duo de pavé de veau et bœuf aux tomates et basilic*

*Corbeille de légumes de saison*

*Pommes Macaire à l'huile de truffe blanche*

*Moelleux au chocolat et petits fruits rouges*

*Frs. 72.00*

## *Menu « Bœuf »*

*Mise en bouche du moment*

*Velouté moussoux de courgettes et copeaux de foie gras*

*Brochette Noix de St. - Jacques à l'Anis*

*Fondue d'endives à l'orange*

*Faux - filet de bœuf au beurre poivre citroné*

*Légumes de saison*

*Pommes Gaufrettes*

*Tatin de pommes et sa crème de calvados*

*Frs. 84.00*

## *Menu « Foie gras »*

*Foie gras mi cuit aux pistaches et fleur de sel avec sa brioche  
Mille feuille de Calamars à la plancha, Polenta croustillante  
et Chorizo à l'émulsion de Parmesan*

*Carré de veau au romarin*

*Crêpe aux épinards*

*Pomme au four et sa crème acidulée*

*Plateau de fromage*

*Sablé Moca et Ganache chocolat au basilic sur coulis de fruits de passion*

*Frs. 95.00*

## Menu « Saveurs »

*(Uniquement de septembre à février)*

*Les trois amuses bouches du moment*

*(Velouté de chasselas - Huitre dans sa gelée d'eau de mer au muscadet,  
pomme verte et l'huile de noisette - Crème brûlée au foie gras)*

*Consommé de légumes à la truite fumée surmonté  
d'une crème de fenouil*

*Crustacé grillé en carcasse à l'émulsion de paprika doux sur lit de  
tagliatelles à l'encre de seiche et feuilles d'épinards*

*Croustillant de foie de canard à la fleur de sel, coulis de figue et poire  
William pochée*

*Eventail de filet de chevreuil au Garanoir et bolets  
sautés à l'arome de truffes noires*

*Pomme Anna et mini choux de Bruxelles*

*Fromages d'ici et d'ailleurs*

*Sélectionné par J.-A. Dufaux Maître fromager à Morges*

*Craquant de fruits secs, mousse de fraises au champagne et sorbet de  
pomelo*

*La Palette de chocolat*

*Frs. 139.00*