

Bienvenue au



Prenez le temps de vous détendre dans un cadre unique et laissez-vous surprendre par une cuisine qui suit les saisons afin de toujours vous offrir des produits régionaux de qualités d'une extrême fraîcheur. Nous vous souhaitons une très bonne dégustation.

Demander notre carte des vins et laissez-vous tenter par une des 70 sélections de nos terroirs ou d'une de nos 40 sélections français, italiens et espagnoles. Un grand choix vous est proposé au verre.

René & Marysol

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

« Le pessimiste se plaint du vent, l'optimiste espère qu'il va changer, le réaliste ajuste ses voiles »

William Arthur Ward



LA CHASSE

Nous avons le plaisir de vous proposer nos mets de chasse dans le plus pur respect des traditions.
Les spécialités de gibier sont apprêtées avec goût et finesse, pour combler vos désirs.

NOS ENTREES ET PLAT DU MIDI ET SOIR

AT	Carpaccio de filet de cerf - huile d'olive - copeaux de Belp	26
EU	Mosaïque de gibier au foie gras - croustillant d'oignons confits - moutarde de Bénichon	24
EU	Tagliatelle - cèpes - émincé de chevreuil - crème de Gruyère	31

NOS GIBIERS (Servi uniquement le soir ou sur réservation)

GB	Suprême de canard sauvage col vert - raisins	39
AT/CH	Cœur de filet de chamois - foie gras poêles - figue caramélisé	49
AT	Selle de chevreuil	(Minimum deux personnes) par personne 57

Le soir notre chasse et servi avec des spätzli maison et garniture automnale

TVA 7.7% inclus

NOS SUGGESTIONS

Salade croquante de St.-Prex - fromage de chèvre chaud - toast - petits lardons - tomates cerise	26
Tartare de cerf - toasts - beurre	38
Saucisse aux choux *IGP - papet vaudois	27
<small>*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse</small>	
Légumes d'automne - perles des sous-bois - Mille-feuille de pommes de terre - butternut	25
Risotto crémeux - châtaignes - potimarron - œuf poché de Reverolle	33

MENU D'AUTOMNE dès 2 personnes

Mosaïque de gibier au foie gras - croustillant d'oignons confits - moutarde de Bénichon

AT Dos de cerf - émulsion au poivre rose

Farandole de légumes de saison

Mille-feuille de pommes de terre - butternut

Chariot de fromage ou mousse marron - Crumble choco - ganache au poivre Sichuan -
figues rôtis et glace aux 5 épices

59 par personne

MENU DEGUSTATION CHASSE

Mise en bouche

Velouté de châtaignes - croustillant de foie gras

Carpaccio de filet de cerf - huile d'olive - copeaux de Belp

Butternut - perles de sous-bois - sablé de Sbrinz - œuf poché de Reverolle

Désossé de selle de chevreuil - pralin de noisette

Polenta blanche - truffe d'automne

Garniture automnale

Vacherin Mont d'or

Poire rouge épicée - sabayon et figues gratinées

Café et friandises

98

Avec un verre de vin à chaque plat 145

Ce menu est servi uniquement le soir ou sur réservation et pour l'ensemble de la table

NOS ENTREES FROIDES

EU Mosaïque de gibier au foie gras - croustillant d'oignons confits - moutarde de Bénichon	24
Burrata de Cuarnens - compote de potimarrons - cèpes - sorbet - balsamique - bacon	20
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate	21
Médailon de foie gras de canard mi-cuit - fleur de sel - figue caramélisé	25
Assiette de jambon cru label suisse	27

NOS ENTREES CHAUDES

Soupe de poissons de Roches à la marseillaise - rouille	18
CH Os à moelle - fleur de sel de Guérande - baguette toastée (25 minutes de préparation)	18
Malakoff et viande séchée du Valais *IGP	18
Velouté de châtaignes - croustillant de foie gras	24
Fricassée de cèpes - pommes gaufrettes	26

*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons malheureusement de leur disponibilité

TVA 7.7% inclus

NOS VIANDES

CH	Rognons de veau sautés au beurre Riz - farandole de légumes d'automne	34
CH/DE	Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes frites - farandole de légumes d'automne	36

SWISS GOURMET *GRAND CRU

De la viande de bœuf et de veau et de porc d'une qualité exemplaire,
garantie d'un plaisir gustative unique et fruit d'un travail artisanal irréprochable.

	Entrecôte de bœuf - fleur de sel - poivre concassé Mille-feuille de pommes de terre - butternut - farandole de légumes d'automne	53
	Côte de veau - perles des sous - bois Polenta blanche rôti - farandole de légumes d'automne	49

(20 minutes de préparation)

*Origine suisse garantie et rassis sur os - une sélection rigoureuse - une lente maturation - une transparence totale - une saveur unique

TVA 7.7% inclus

LAC ET MER

Notre choix de poisson à la carte dépend des arrivages frais. Notre personnel de service vous renseigne sur nos propositions du jour. Comme par exemples :

<i>FR Sandre rôti - perles des sous-bois en lasagne - bisque d'écrevisses</i>	38
<i>IR/CH Petits filets de Fera ou bondelles meunières - pommes frites - légumes d'automne</i>	36
<i>CH Pavés d'omble chevalier - combawa - lentilles crémeuses</i>	39
<i>FR/GR Filets de dorade ou Loup de mer - légumes d'automne - riz</i>	39
<i>CH Filets de perches meunière de Frutigen - pommes frites - légumes d'automne</i>	40

POUR LES JUNIORS (JUSQU'À 12 ANS)

Tagliatelle sauce Bolognaise	16
Chicken Nuggets - pommes frites	15
Eventail de bœuf nature - pommes frites	20

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons malheureusement de leurs disponibilités

TVA 7.7% inclus

DESSERTS MAISON DE NOTRE PATISSIER

Mousse au chocolat au lait	11
Jardin d'automne Crumble choco - mousse marron - ganache au Sichuan - figues rôtis et glace aux 5 épices	13
Café du Pâtissier	13
Poire rouge épicée - sabayon et figues gratinées	13
Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé	12
Duo de crèmes brulées - vanille et pistache	12

ET LES CLASSIQUES (Glaces Artisanales)

Assiette de fromages	sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges	13
Le Valaisan	Sorbet abricot du Valais - eau de vie d'abricot	13
Café glacé	Crème glacée au café - espresso - crème chantilly	12

Nous travaillons avec des produits frais de saison et dépendons malheureusement de leur disponibilité

TVA 7.7% inclus

CONTACT

Nous vous invitons à vous rendre sur notre site internet pour consulter les cartes et suggestions du moment.

www.restaurant-cnm.ch

Réservation
+41 21 801 51 51

Horaires

Mardi à Jeudi et Dimanche
09:00 - 23:00

Vendredi et Samedi 09:00 - 0:00

Mars à octobre
Fermé le lundi

Novembre à février
Fermé le dimanche et lundi

Fermeture annuelle du samedi 22 décembre 2018 au lundi 21 janvier 2019

Restaurant du Club Nautique - René & Marysol Muller - Place de la Navigation 1 - 1110 Morges 1