

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



NOS SUGGESTIONS

AT 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>	
CH Ris de veau doré - crémeux de panais - perles de sous-bois - feuilleté	39
Légumes d'hiver - perles des sous-bois - Mille-feuille de pommes de terre	25
Polenta blanche - truffe noire - œuf poché de Reverolle - émulsion vacherin	37
Tagliatelle fraîche aux écrevisses crème au basilic - tuile de Sprinz	29

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

TVA 7.7% inclus

MENU D'HIVER dès 2 personnes

Soupe de poissons de Roches à la marseillaise et sa rouille

CN Tagliatta de bison - jus corsé aux échalotes

Farandole de légumes de saison

Mille-feuille de pommes de terre

Chariot de fromage ou Douceurs d'hiver (Crumble noisette - ganache yuzu - mousse poire - clémentines rôti et sorbet au curcuma)

59 par personne

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

TVA 7.7% inclus

NOS ENTREES FROIDES

NO	Noix de st. Jacques en carpaccio - agrumes - saké - soja - huile de sésame	26
	Burrata de Cuarnens - mousse de truite fumé - pickles de légumes racines	20
	Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate	21
FR	Lingot de foie gras de canard mi-cuit - poire au Gamaret novembre	26
	Assiette de jambon cru label suisse	28

NOS ENTREES CHAUDES

	Soupe de poissons de Roches à la marseillaise - rouille	19
CH	Os à moelle - fleur de sel de Guérande - baguette toastée (25 minutes de préparation)	18
	Malakoff et viande séchée du Valais *IGP	18
FR	Pot au feu de foie gras croustillant - mangue - coriandre - gingembre - citronnelle	27

*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'hiver	35
CH	Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes frites - farandole de légumes d'hiver	37
CH	Cœur de filet de boeuf « Rossini » Mille-feuille de pommes de terre - farandole de légumes d'hiver	51

SWISS GOURMET *GRAND CRU

De la viande de bœuf et de veau et 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 - farandole de légumes d'hiver	53
	Côte de veau - perles des sous - bois Polenta blanche rôti - farandole de légumes d'hiver	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:

CH	Filets de perches meunière de Frutigen - pommes frites - légumes d'hiver	40
NO	Dos de skrei Royal - lentilles de Sauverny - patate douce - curry rouge au lait de coco	41
GR	Filets de loup de mer aux olives noir - légumes d'hiver - riz	39

POUR LES JUNIORS (JUSQU'A 12 ANS)

CH	Tagliatelle sauce Bolognaise	16
CH	Chicken Nuggets - pommes frites	15
CH	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

MENU DEGUSTATION

Mise en bouche

Velouté de panais - émulsion fromage de brebis

NO Noix de st. Jacques en carpaccio - agrumes - soja - saké - huile de sésame

NO Dos de skrei Royal - lentilles de Sauvigny et patate douce - lait de coco au curry rouge

CH Cœur de filet de boeuf - Rossini

Farandole de légumes de saison

Polenta blanche rôti

Chariot de fromages

Ananas rôti et savarin au rhum safrané - glace yaourt acidulée

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

TVA 7.7% inclus

DESSERTS MAISON DE NOTRE PATISSIER

Douceurs d'hiver (Crumble noisette - ganache yuzu - mousse poire - clémentines rôties et sorbet au curcuma)	13
Ananas rôti et savarin au rhum safrané - glace yaourt acidulée	14
Duo de crèmes brulées - vanille et fruits de la passion	13
Café du Pâtissier	13
Mousse au chocolat au lait	12
Cheesecake au citron vert et verrine caramel beurre salé	12

ET LES CLASSIQUES (Glaces Artisanales)

Assiette de fromages	sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges	14
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

Réservez
+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 21 décembre 2019 au lundi 21 janvier 2020

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