

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 qualité et d'une extrême fraîcheur. Nous vous souhaitons une très bonne dégustation.

Demandez notre carte des vins et laissez-vous tenter par une des 70 sélections de nos terroirs ou d'une de nos 40 sélections de vins français, italiens et espagnols. 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



LE MAREYEUR

		Selon arrivage	pièce	par 3
Fine de Claire	« Marennes d'Oléron »	N° 3	4	11
La Gillardeau	« Marennes d'Oléron »	N° 2/3	7	20
La Belon	« Bretagne »	N° 00	5	14
Ostra Régat	« Irlande »	N° 3	4.50	13

Plateau de dégustation de 12 Huîtres

3 Fines de Claire N° 3 - 3 Belons N° 00 - 3 Gillardeau N° 2/3 - 3 Ostra Régat N° 3 56

SUGGESTIONS

AT *Selle de chevreuil en deux services (à midi sur réservation) (Minimum deux personnes) par personne 61

*Servi avec spätzli maison et garniture automnale

Risotto crémeux - œuf 63° - émulsion de vacherin Mont d'or - truffe noire melanosporum 41
(préparé devant vous dans une demi-meule de Sbrinz)

MENU D'AUTOMNE dès 2 personnes

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

AT Dos de cerf en croûte de poivre noir de Tasmanie

Légumes d'automne

Pommes grelots au romarin

Chariot de fromages

ou

Variation de trois chocolats - fruits rouges

59 par personne

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

TVA 7.7% inclus

NOS ENTRÉES FROIDES

Mosaïque de gibier au foie gras - croustillant d'oignons confits - moutarde de Bénichon	25
Carpaccio de Noix de St. Jaques - truffe noire melanosporum - petits légumes croquants	30
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis	23
Cannelloni de courgettes - féra fumée du Léman - pickles d'oignons rouges - chantilly de raifort	23
Viande séchée IGP Valais	29
<small>*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse</small>	
Jambon Cru Label Suisse	29

**Tous nos mets sont préparés à la minute, en cas de commande à la carte fortement variée, le temps d'attente pourrait être sensiblement plus long.
Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons un agréable moment**

Chère cliente, cher client,

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

TVA 7.7% inclus

NOS ENTRÉES CHAUDES

Malakoff et viande séchée du Valais *IGP	22
<small>*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse</small>	
Fricassée de perles de sous-bois - raviole ouverte d'houblonnier (fromage) - écume de cerfeuil	25
Poêlée de noix de St. Jacques au café - mousseline et pickles de potiron - graines de courge torrifiées	27
Soupe de poissons de nos lacs - croûtons à l'ail - rouille	23

**Tous nos mets sont préparés à la minute, en cas de commande à la carte fortement variée, le temps d'attente pourrait être sensiblement plus long.
Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons un agréable moment**

Chère cliente, cher client,

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

TVA 7.7% inclus

NOS VIANDES

CA	Tartare de bison - glace à la moutarde ancienne - toasts - beurre	38
CH	Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes grelot rôties au romarin - farandole de légumes d'automne	37
CH	*Côte de veau aux perles de sous-bois Mille-feuilles de pommes de terre et butternut - farandole de légumes d'automne	54
CH	Rognons de veau sautés au beurre Riz au beurre - farandole de légumes d'automne	36

*De la viande de veau d'une qualité exemplaire - garantie d'un plaisir gustatif unique et fruit d'un travail artisanal irréprochable

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

TVA 7.7% inclus

LE LAC ET LA MER

CH Filets d'omble chevalier meunière - pommes grelot rôties au romarin - farandole de légumes d'automne 43

DK * Sole entière à la plancha - beurre blanc - mini fenouils à l'orange - riz 49

*MSC - la garantie que votre poisson a été pêché d'une manière responsable, en laissant suffisamment de poissons dans l'océan, en respectant l'environnement marin et en permettant aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier.

POUR LES JUNIORS (JUSQU'À 10 ANS)

Chicken Nuggets - pommes grelots rôties au romarin 15

Eventail de bœuf nature - pommes grelots rôties au romarin 20

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

TVA 7.7% inclus

MENU DEGUSTATION

Mise en bouche

Cannelloni de courgettes - féra fumée du Léman - pickles d'oignons rouges - chantilly de raifort

Carpaccio de dos de cerf - perles de sous-bois - truffe d'automne

Poêlée de noix de St. Jacques au café - mousseline et pickles de potiron - graines de courge torréfiées

Désossée de selle de chevreuil - jus corsé à l'ail noir

Garniture automnale

Spätzli

Chariot de fromage

Surprise autour de la châtaigne

Café et friandises

118

Avec un verre de vin à chaque plat 159

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 PÂTISSIER

Surprise autour de la châtaigne	14
La Figue dans tous ses états - mousse chocolat - tuile caramel	13
Variation de trois chocolats - fruits rouges	14
Le passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)	14
Délices du pâtissier - Sélection de 4 mini desserts du moment	14
Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé	13
Assiette de fromage (5 sortes) <small>sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges</small>	15

ET LES CLASSIQUES (Glaces Artisanales)

Le Valaisan <small>Sorbet abricot du Valais - eau de vie d'abricot</small>	13
Café glacé <small>Crème glacée au café - expresso - crème chantilly</small>	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 du Restaurant

Mardi à jeudi
09:00 - 23:00

Vendredi et samedi
09:00 - 24:00

Ouverture de la cuisine chaude à midi de 12:00 - 13:45 et le soir de 19:00 - 21:45

Fermé le dimanche et lundi

Fermeture annuelle du vendredi 23 décembre 2022 au lundi 23 janvier 2023

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