

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



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 PLATS DU MIDI ET SOIR

Tagliatelles - cèpes - émincé de chevreuil - crème de Gruyère	32
Joues de cerf au Garanoir - déclinaison de Panais - châtaignes	39
🌱 Le végétarien	
Pommes nouvelles - choux de Bruxelles - poires au vin rouge - choux rouge - châtaignes et légumes d'automne	30

NOS GIBIERS (servis uniquement le soir ou sur réservation)

FR *Poitrines de pigeon Royal rôti sur coffre aux agrumes - légumes d'antan	45
AT *Selle de chevreuil en deux services (Minimum deux personnes) par personne	65
AT/CH *Cœur de filet de chamois façon Rossini - figue caramélisée	56
AT *Carré de marcassin - noisettes chocolat noir	41

*Servi avec des spätzli maison et garniture automnale

MENU D'AUTOMNE dès 2 personnes

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

AT Dos de cerf jus corsé au Cynorrhodon

Légumes d'automne

Pommes grelots au romarin

Chariot de fromages

ou

Variation de trois chocolats - fruits rouges

61 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 dos de cerf - trésors de nos sous-bois - truffe d'automne	29
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis	24
Féra fumée du Léman en cromesquis - velouté de topinambour	24
Viande séchée IGP Valais	30
<small>*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse</small>	
Jambon Cru Label Suisse	30

**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

Noix de St. Jacques snackées à l'arôme de café - mousseline et chips de panais	29
Malakoff et viande séchée du Valais *IGP	23
<small>*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse</small>	
🌱 Velouté de potimarron à la cannelle - tartare de perles des sous-bois - fromage frais	24
Croustillant de ris de veau - foie gras - cèpes rôtis	29
<small>Mille-feuilles de pommes de terre</small>	

**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	39
CH Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes grelot rôties au romarin - farandole de légumes d'automne	38
CH *Côte de veau aux cèpes Mille-feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'automne	57
CH Rognons de veau sautés au beurre Riz - farandole de légumes d'automne	37

*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 - fenouil à l'orange et miel - pavé de quinoa noir	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 12 ANS)

Chicken Nuggets - pommes de terre grelots rôties au romarin	16
Eventail de bœuf « Ecole de voile » - pommes de terre grelots rôties au romarin - légumes d'automne	21

**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

MENU DEGUSTATION

Mise en bouche

Noix de St. Jacques snackées à l'arôme de café - mousseline et chips de panais

Carpaccio de dos de cerf - trésors de nos sous-bois - truffe d'automne

Croustillant de ris de veau - foie gras - cèpes rôtis

Désossée de selle de chevreuil au pralin de noisette

Garniture automnale

Spätzli

Chariot de fromage

Surprise autour de la châtaigne

Café et friandises

120

Avec un verre de vin à chaque plat 163

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 PÂTISSIÈRE

Crème brûlée au grès du temps	14
Tartelette meringuées au citron vert	13
La montagne en chocolat et ses surprises Mousse toberone – clémentines – cassis – crème chocolat	15
La douceur hivernal Bavarois cannelle - poire cristallisé – glace pain d'épice	14
Variation de trois chocolats - fruits rouges	14
Le passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)	14
Délices de notre pâtisserie - Sélection de 4 mini desserts du moment	15
Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé	14
Assiette de fromage (5 sortes) sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges	16

ET LES CLASSIQUES (Glaces Artisanales)

Le Valaisan	Sorbet abricot du Valais - eau de vie d'abricot	13
Café glacé	Crème glacée au café - espresso - crème chantilly	12

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 samedi 23 décembre 2023 au lundi 22 janvier 2024

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