

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 communiqueront 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 D'AUTOMNE

Saucisse aux choux *IGP - papet vaudois	29
<small>*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse</small>	
Tagliatelles - cèpes - émincé de chevreuil - crème de Gruyère	33
Risotto crémeux - œuf 63° - émulsion de vacherin Mont d'or - truffe noire melanosporum (préparé devant vous dans une demi-meule de Parmesan)	41
 Tomme pôlée aux trésors de sous-bois en feuilleté	26

(à partir du 15 octobre)

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	57

*Servi avec des spätzli maison et garniture automnale

TVA 8.1% inclus

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

64 par personne

TVA 8.1% inclus

NOS ENTRÉES FROIDES

Mosaïque de gibier au foie gras - croustillant d'oignons confits - moutarde de Bénichon	26
Carpaccio de dos de cerf - trésors de nos sous-bois - truffe d'automne	30
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis	24
Noix de st. Jacques en carpaccio - perles noires - velouté de choux fleurs - vodka	27
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

Chère cliente, cher client,

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

TVA 8.1% inclus

NOS ENTRÉES CHAUDES

Noix de St. Jacques snackées à l'arôme de café - mousseline et chips de panais 30

Soupe de poissons de nos lacs - croûtons à l'ail - rouille 24

Croustillant de ris de veau - foie gras - cèpes rôtis 31
Mille-feuilles de pommes de terre

 Malakoff - jeunes pousses croquantes - pickles d'oignons rouges 23

 végétarien

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 8.1% inclus

NOS VIANDES

EU	Tartare de cerf - feuilleté figues piment d'Espelette - œuf de caille - toasts - beurre Pommes de terre grelots rôties au romarin	39
CH	Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes grelot rôties au romarin - farandole de légumes d'automne	39
CH	Rognons de veau sautés au beurre Riz - farandole de légumes d'automne	38
CH	*Côte de veau aux cèpes Mille feuilles de pommes de terre - farandole de légumes d'automne	59

*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 8.1% 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 - mousseline et chips de panais - croustillant de risotto 51

*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)

cH Chicken Nuggets (Blanc de poulet) - pommes de terre grelots rôties au romarin 17

cH Eventail de bœuf « Ecole de voile » - pommes de terre grelots rôties au romarin - légumes d'automne 22

Chère cliente, cher client,

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

TVA 8.1% inclus

MENU DEGUSTATION *(à partir du 15 octobre)*

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 sur réservation et pour l'ensemble de la table

TVA 8.1% inclus

DESSERTS MAISON DE NOTRE PÂTISSIER

Châtaigne en folie	15
Mousse châtaigne - biscuit cacao - coulis cassis - marrons glacé	
Parfait glacé aux pruneaux à la Damassine	15
(avec jaune d'œuf) coulis de pruneau - sirop d'épice - flambé à la Damassine	
Moelleux au chocolat	14
Variation de trois chocolats - fruits rouges	14
Tarte tatin pommes et figues	14
Le passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)	14
Délices de notre pâtissière	15
Sélection de 4 mini desserts du moment	
Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé	14
Assiette de fromage (5 sortes) sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges	17

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 8.1% 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 les dimanches et lundis

Fermeture annuelle du dimanche 22 décembre 2024 au lundi 20 janvier 2025

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