

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.

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'HIVER

🌿 Tomme vaudoise pôlée aux trésors de nos sous-bois en feuilleté	28
CH Coquelet entier rôti et son jus corsé au thym et à l'ail, pommes de terre grelots rôties au romarin et trilogie de salade	35
Ravioles demi-lune à la ricotta et pécorino à la truffe, tombée d'épinards à la crème de tartufata	37
Risotto crémeux - œuf 63° - émulsion de vacherin Mont d'or - truffe noire melanosporum (préparé devant vous dans une demi-meule de Parmesan)	41
CH Cœur de filet de bœuf Rossini, perles de truffes noires, réduction de vin rouge à la moelle, mousseline de pommes de terre, carottes fanes confites et trésors de nos sous-bois	57

TVA 8.1% inclus

MENU D'HIVER dès 2 personnes

FR Escalope de foie gras à la fleur de sel, pommes flambées
au calvados et réduction de vin rouge à la raisinée

FR Suprême de poulet jaune désossé cuit à basse température,
sauce suprême, trésor de sous-bois, tombée d'épinards
et risotto carnaroli à la mascarpone

Chariot de fromages
ou
Variation de trois chocolats - fruits rouges

64 par personne

TVA 8.1% inclus

NOS ENTRÉES FROIDES


Trilogie de salade (batavia, trévisse et iceberg)	7
Salade de jeunes pousses croquantes	8
Trilogie de salade et crudités	9
DK Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis	24
FR Médallions de foie gras de canard mi-cuit au sauternes, insert à la figue séchée et brioche au miel de forêt	29
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

Velouté de chou-fleur à la mascarpone, chips de guanciale, crumble de fruits secs et huile de noix du Moulin de Sévery	21
 Malakoff - jeunes pousses croquantes - pickles d'oignons rouges	23
<small>CH</small> Œuf fermier parfait 63°, crème de parmesan, dés de guanciale poivré, trésor de nos sous-bois rôtis et croûtons à l'ail noir	25
<small>FR</small> Noix de Saint-Jacques normande, émulsion au beurre de corail, fondue de blanc de poireaux et tuile dentelle à l'encre de seiche	28
<small>CH</small> Feuilleté de ris de veau croustillant, tombée d'épinards et crème de morilles au cognac	29

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

CH Tartare de bœuf au couteau (bavette d'ail) – glace à la moutarde à l'ancienne et piment d'espelette – tuile de parmesan – toasts - beurre Pommes de terre grelots rôties au romarin	37
CH Eventail de bœuf « Ecole de voile » Pommes grelot rôties au romarin - farandole de légumes	39
CH Rognons de veau sautés au beurre Riz parfumé - farandole de légumes	38
CH *Côte de veau (300/350g) aux trésors de nos sous-bois Mille feuilles de pommes de terre - farandole de légumes	59
CH *Tomahawk de bœuf (1000g/1200g) servi avec son set de 3 sauces (réduction de vin rouge, crème de tartufata, sauce café de paris) Mille feuilles de pommes de terre - farandole de légumes	(2/3 pers.) 179

*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	43
FR	Sole entière (400/500g) à la plancha ou meunière à choix - beurre blanc – déclinaison de panais - croustillant de risotto – farandole de légumes	59

POUR LES JUNIORS (JUSQU'À 12 ANS)

FR	Chicken Nuggets (Blanc de poulet) - pommes de terre grelots rôties au romarin- farandole de légumes	17
CH	Eventail de bœuf « Ecole de voile » - pommes de terre grelots rôties au romarin - farandole de légumes	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

Noix de Saint-Jacques normande, émulsion au beurre de corail,
fondue de blanc de poireaux et tuile dentelle à l'encre de seiche

Œuf fermier parfait 63°, crème de parmesan, dés de guanciaie poivré,
trésor de nos sous-bois rôtis et croûtons à l'ail noir

Feuilleté de ris de veau croustillant, tombée d'épinards
et crème de morilles au cognac

Filet de féra du Léman, crème d'échalotes,
risotto de riz venere et mini légumes glacés

Chariot de fromage

Tarte citron meringuée déstructurée

Café et friandises

129

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

Crème brûlée à la vanille et à la fève de tonka	13
Cheesecake au citron vert et caramel au beurre salé	14
Moelleux au chocolat 64% et crème glacée à la vanille	14
Variation de trois chocolats - fruits rouges	14
Tarte citron meringuée déstructurée	14
Le passion - mangue - riz soufflé chocolaté (sans gluten)	14
Délices de notre pâtisserie Sélection de 4 mini desserts du moment	15
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	14.5
Café glacé	Crème glacée au café - expresso - crème chantilly	13.5

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

Réservation

+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

Restaurant du Club Nautique -- Place de la Navigation 1 - 1110 Morges