

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 DU MOMENT

- FR Magret de canard, réduction de vin rouge, palets de polenta,
champignons farcis au beurre persillé et carottes fanes confites 39
- CH Coquelet entier rôti et son jus corsé au thym et à l'ail,
pommes grelots rôties au romarin et salade de jeunes pousses 35
- Ravioles demi-lune à la ricotta et pécorino à la truffe,
tombée d'épinards à la crème de tartufata 37
- Risotto crémeux aux trésors de nos sous-bois,
œuf parfait 63° et émulsion au Vacherin Mont-d'Or 38

MENU HIVERNAL 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

- - -

CH Médailles de mignons de porc, émulsion tartufata, mousseline de pommes de terre, carottes fanes confites et champignons farcis au beurre persillé

- - -

Chariot de fromages
ou
Variation de trois chocolats – fruits rouges

68 par personne

TVA 8.1% inclus

NOS ENTRÉES FROIDES

Salade de jeunes pousses croquantes et graines torréfiées	9
DK Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et pickles de radis	24
NO Gravlax de saumon, jeunes pousses croquantes aux poivrons gouttes, crème de raifort, vinaigrette au citron vert et billes de yuzu	27
FR Médailloons de foie gras de canard mi-cuit au sauternes, insert à la figue séchée et brioche au miel de forêt	29
CH Jambon cru IGP Valais	30
CH Viande séchée IGP Valais	30

*IGP : Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse

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 et au cumin, 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

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

25

FR Noix de Saint-Jacques normande, émulsion de corail
et tombée d'épinards aux trésors de sous-bois

29

CH 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'aloïau) – 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 et émulsion morilles Mille feuilles de pommes de terre - farandole de légumes	59
CH Cœur de filet de bœuf Rossini, caviar de truffes noires, sauce marchand de vin, mousseline de pommes de terre, carottes fanes confites et trésors de nos sous-bois	57
CH Côte 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

TVA 8.1% inclus

LE LAC ET LA MER

CH Filet d'omble chevalier meunière, pommes grelot rôties au romarin et sa farandole de légumes	43
FR Sole meunière entière, beurre blanc au fumet citronné, mousseline de panais, croustillant de risotto au safran et carottes fanes glacées à l'érable	59

POUR LES JUNIORS (JUSQU'A 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
CH Filet d'omble chevalier - pommes de terre grelots rôties au romarin - farandole de légumes	24

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

Œuf fermier parfait 63°, crème de parmesan, guanciale poivré,
champignons des bois et croûtons à l'ail noir

- - -

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

- - -

Noix de Saint-Jacques normande, émulsion de corail
et tombée d'épinards aux trésors de sous-bois

- - -

Filets de sole meunière, beurre blanc citronné,
mousseline de panais, croustillant de risotto au safran
et carottes fanes glacées à l'érable

- - -

Chariot de fromage

- - -

Tarte citron meringuée déstructurée

- - -

Café et digestif

129

*Ce menu est servi uniquement le soir sur réservation et pour l'ensemble de la table

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 11:30 - 13:45 et le soir de 18:30 - 21:45

Fermé les dimanches et lundis

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