

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 60 sélections de nos terroirs ou d'une de nos 70 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

Crème de courge, espuma au lard, éclats de marrons et cébette	21
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 trilogie de salade	35
SK Tartare de filet de thon rouge au teriyaki et sésame, lit d'avocat à la mangue, algues wakame, œufs de lumps, servi avec des pommes grelots	41
Risotto crémeux aux trésors de nos sous-bois directement dans la meule, œuf parfait 63°, émulsion vacherin Mont d'Or et huile à l'arôme de truffe	40
Tagliatelles fraîches aux morilles et au cognac, biseaux de cébette quenelle de crème double et pignons de pins torréfiés	38

MENU AUTOMNAL dès 2 personnes

Crème de courge, espuma au lard,
éclats de marrons et cébette

- - -

FR Médallions de dos de cerf, sauce grand veneur,
Spätzlis et garnitures automnales

- - -

Chariot de fromages
ou
Crème brûlée à la pistache

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
CH	Gravlax de truite de Vionnaz, mousse de raifort, poivrons gouttes, vinaigrette au citron vert et billes de yuzu	26
FR	Mosaïque de gibier au foie gras, croustillant d'oignons confits et moutarde savora	27
FR	Médallions de foie gras de canard mi-cuit au sauternes, insert à la figue séchée et brioche au miel de forêt	29
AT	Planchette chasseur (viande fumée de chevreuil, viande séchée de cerf, jambon cru de sanglier et tomme de la Venoge à la figue)	39
ES	Jambon cru Serrano Mattonella (16 mois d'affinage)	30
CH	Viande séchée du Valais	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

🌱	Malakoff - jeunes pousses croquantes - pickles d'oignons rouges	23
FR	Escargots de bourgogne en feuilleté, beurre persillé et émulsion d'ail confit	24
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	Escalope de foie gras à la fleur de sel, pommes flambées au calvados et réduction de vin rouge à la raisinée	26
FR	Noix de Saint-Jacques normande, émulsion de corail et tombée d'épinards aux trésors de sous-bois	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'ailloyau) – glace à la moutarde à l'ancienne et piment d'espelette – tuile de parmesan – 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	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 sauce 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, sauce morilles et 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'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

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

Mosaïque de gibier au foie gras, croustillant
d'oignons confits et moutarde savora

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

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

Désossée de selle de chamois, sauce mirza,
spätzlis et garnitures automnales

Chariot de fromage

Nougat glacé au miel, amandes et pistaches

Café et digestif

149

*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

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

Fermé les dimanches et lundis

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