



bayview

by





Cette carte allie raffinement et originalité,
dans une atmosphère conviviale.
Imaginée pour vous en collaboration
avec Danny Khezzar et toute l'équipe.

This menu combines refinement & originality,
in a convivial atmosphere.
Designed for you together
with Danny Khezzar and the whole team.

Michel Roth

*Certains de ces plats peuvent contenir des aliments allergènes.
Merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel.

*Some of the dishes may contain food allergens.
For more information, do not hesitate to ask the Head Waiter.

Prix en francs suisses / TVA et service inclus
Prices in Swiss Francs / VAT and service included



ENTRÉES STARTERS

Asperges blanches mousseline ciboulette
viennoise sarrasin, sorbet huile d'olive bergamote
White asparagus chives mousseline
viennese buckwheat, bergamot olive oil sorbet
65.-

Cuisses de grenouilles aux cacahuètes grillées
pesto ail des ours
Frog legs with roasted peanuts
wild garlic pesto
86.-

POISSONS FISH

Pêche du lac aux herbes et coquillages
agnolotti à la brousse
Lake fishing with herbs and shellfishes
brousse cheese agnolotti
68.-

Homard bleu, beignet de maïs et kumquat noir de Mr. Eddy
lait de poule, gingembre, sauce homardine
Blue lobster, corn doughnut, black kumquat from Mr. Eddy
eggnog, ginger, lobster sauce
125.-

VIANDES MEATS

Filet de veau suisse rôti aux salicornes
légumes printaniers surprise
Swiss veal fillet roasted with samphire
surprise spring vegetables
112.-

Agneau d'Appenzell en deux cuissons
bouillon épicé et légumes cachés
Lamb from Appenzell two ways
spicy broth and hidden vegetables
98.-



FROMAGES CHEESES

Sélection de trois fromages à choisir sur notre chariot
Selection of three cheeses of the trolley

18.-

Chariot de fromages affinés
Ripened cheese trolley

24.-

DESSERTS by Didier Steudler

Millefeuille minute
vanille Grand Cru de Bora-Bora
Minut millefeuille
vanilla Grand Cru of Bora-Bora

25.-

Soufflé cazette chaud et froid
Cazette soufflé hot and cold

27.-

Tarte soufflée au chocolat Villars Acaiou 70%
Villars Acaiou 70% chocolate soufflé tart

26.-

Autour de la fraise des bois
granité verveine
Around wild strawberries
verbena granita

26.-



Nous remercions nos fidèles fournisseurs
pour leur implication et leur professionnalisme quotidien
et souhaitons vous les faire découvrir à travers une expérience gastronomique

FRUITS ET LÉGUMES

Brasier Primeur à Carouge (M. Johan Favre - MOF) : Fruits et légumes
Jardins de Trajets à Troinex : Légumes GRTA
Famille Vuagnat à Jussy : Pommes de terre (pour le cappuccino)

POISSONS

Gastromer à Plan-les-Ouates : Poissons et crustacés
Tast & Tell à Vevey (M. Jean-Marc Bigler) : Poissons suisse et Lac Léman
The Finest Cut à Aubonne (M. Rui Gaudêncio) : Poissons Dry Aged
La Maison Nordique à Montreux : Caviar

VIANDES

Boucherie du Molard à Genève : Viandes et charcuteries

FROMAGES - ŒUFS - CRÈMERIE

M. Eddy à Montreux : Œufs de cane, ail noir et citron noir
Petit crémier à Meyrin : Œufs de poussine et crèmerie
Fromagerie Jumi à Vechigen : Fromages et beurre suisse
Fromagerie Boujon à Thonon-les-Bains : Fromages

EPICERIE

Le monde des Épices à Payerne (M. Patrick Rosset) : Épicerie fine et vinaigres
Moga à Genève : Épicerie

ORIGINE DES PRODUITS

Asperges/France
Grenouilles/France
Pêche du lac/France, Suisse
Bar/France
Veau/Suisse
Agneau/Suisse