



bayview

by





Cette carte allie raffinement et originalité,
dans une atmosphère conviviale.
Imaginée pour vous en collaboration
avec DAVID DEVEL ET TOUTE L'équipe.

This menu combines refinement & originality,
in a convivial atmosphere.
Designed for you together
with DAVID DEVEL & 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

Terre et mer d'asperges et couteaux
Chantilly iodée à la vanille brûlée de Bora-Bora
Land and sea of asparagus and razor shells
iodine whipped cream with burnt vanilla from Bora-Bora
65.-

Œuf parfait de la ferme La Prairie aux champignons
macaroni et tétragone acidulée
Egg parfait from La Prairie farm with mushrooms
macaroni and acidulous tetragon
61.-

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 et maïs grillé au binchotan
palette d'agrumes de Sicile
Blue lobster and grilled corn with binchotan
citrus palette from Sicily
125.-

VIANDES MEATS

Pot-au-feu de veau suisse au diamant noir
bouillon en ravigote et émulsion iodée
Swiss veal stew with black diamond
ravigote broth and iodine emulsion
122.-

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 Acaïou 70%
Villars Acaïou 70% chocolate soufflé tart

26.-

Baba exotique au Don Papa
Exotic baba with Don Papa

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
Œuf/Suisse
Pêche du lac/France, Suisse
Homard/Bretagne, Grande-Bretagne
Veau/Suisse
Agneau/Suisse