



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



## MENU DÉJEUNER

---

Tortellini au foie gras de canard et panais rôtis  
jus de poulet corsé  
Tortellini with duck foie gras and roasted parsnips  
full-bodied chicken jus

ou/or

Asperges blanches iodées  
Chantilly de coquillages à la vanille brûlée  
Iodized white asparagus  
whipped cream with burnt vanilla

---

Carrelet et choux plume à la verticale  
beurre blanc au piment Jalapeño  
Plaice and vertical kale  
white butter with Jalapeño pepper

ou/or

Poitrine de veau suisse confite aux épices douces  
garniture hivernale  
Confit swiss veal breast with sweet spices  
winter garnish

---

Fin feuilletage  
crème crue, racine et poire  
Thin puff pastry  
raw cream, root and pear

ou/or

Vacherin pamplemousse frais  
sorbet coco  
Vacherin fresh grapefruit  
coconut sorbet

---

Menu 2 services CHF 65.-  
entrée, plat ou plat, dessert  
starter, main course or main course, dessert

ou/or

Menu 3 services CHF 76.-  
entrée, plat, dessert  
starter, main course, dessert



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