

MENU

per Août

HOTEL
ANGLETERRE
LAUSANNE SWITZERLAND



RESTAURANT
L'ACCADEMIA

TONNO

Tagliata de thon Saku, crème de caponata,
fenouil confit, eau de tomate aromatisée à la verveine

OU

BURRATA DI PUGLIA

Burrata des Pouilles, tomates datterino,
pesto basilic et pignons de pin

OU

FIORE DI ZUCCA

Fleur de courgette farcie à la ricotta, soupe froide
de courgettes au basilic, salade de palourdes et
moules, vinaigrette au jus de coquillages

TONNO

*Saku tuna tagliata, caponata cream,
confit fennel, tomato water infused with verbena*

OR

BURRATA DI PUGLIA

*Burrata from Puglia, datterino tomatoes,
basil and pine nut pesto*

OR

FIORE DI ZUCCA

*Ricotta-stuffed zucchini flower, chilled zucchini soup
with basil, clam and mussel salad,
shellfish vinaigrette*

PESCATO DEL GIORNO MISTO

Soupe mixte de pêche du jour
à la napolitaine légèrement pimentée, taralli

OU

FILETTO DI MANZO

Filet de bœuf suisse, aubergines, oignons, dattes,
noisettes et scamorza fumée,
crème de pois chiches à la menthe

OU

POLLO

Suprême de poulet suisse farci d'une compotée
d'oignons, poivrons et artichauts,
jus au citron confit

PESCATO DEL GIORNO MISTO

*Mixed catch of the day
in a lightly spiced Neapolitan sauce, taralli*

OR

FILETTO DI MANZO

*Swiss beef tenderloin, eggplants, onions, dates,
hazelnuts, and smoked scamorza cheese,
minted chickpea cream*

OR

POLLO

*Swiss chicken supreme stuffed with onions compote,
bell peppers, and artichokes, preserved lemon jus*

DELIZIA

Délice à la crème de Gruyère et fruits rouges

OU

TIRAMISU ACCADEMIA

Tiramisu classique préparé à votre table

OU

LIMONE ALL'AMALFITANA

Citron d'Amalfi farci d'un sorbet crémeux,
marmelade de citrons confits

DELIZIA

Meringue, Gruyère double cream and red berries

OR

TIRAMISU ACCADEMIA

Classic tiramisu prepared in front of you

OR

LIMONE ALL'AMALFITANA

*Amalfi lemon filled with creamy sorbet
and candied lemon marmalade*