

MENU

per Août



L'ACCADEMIA
CUCINA ITALIANA

TONNO GRIGLIATO

Thon saku juste snacké, stracciatella de bufflonne, légumes d'été croquants, jus pastèque et menthe

OU

VITELLO TONNATO

Rond de veau du pays rôti, thon frais mariné, sauce thon, agrumes, câpres et pignons de pin

OU

FIORE DI ZUCCA

Fleurs de courgette farcies à la brandade de féra, vierge de légumes d'été aux moules

RAVIOLI DEL PLIN SVIZZERI

Ravioli del plin farcis au ragoût de bœuf et cochon des Alpes, sauce au gruyère caramel et au miel

OU

TAGLIATA DI MANZO

Faux-filet de bœuf suisse, polenta frite, champignons grillés, mayonnaise à la truffe d'été, jus réduit au Barolo

OU

SPIGOLA

Filet de bar, abricots rôtis, courgettes trompette et crème de courgette alla « Nerano » avec provolone del Monaco

CREMOSO AL CIOCCOLATO

Crèmeux au chocolat Maracaïbo, abricots

OU

TIRAMISU ACCADEMIA

Tiramisu au biscuit cappuccino

OU

BELLINI GLACÉ

Bellini glacé aux pêches et amaretti, arrosé de Prosecco

TONNO GRIGLIATO

Lightly seared saku tuna, buffalo stracciatella, crispy summer vegetables, watermelon and mint juice

OR

VITELLO TONNATO

Roasted veal round, marinated fresh tuna, tuna sauce, citrus fruit, capers and pine nuts

OR

FIORE DI ZUCCA

Zucchini flowers stuffed with féra brandade, summer vegetable vierge sauce with mussels

RAVIOLI DEL PLIN SVIZZERI

Ravioli del plin stuffed with beef and Alpine pork, “gruyère caramel” and honey sauce

OR

TAGLIATA DI MANZO

Swiss beef sirloin, fried polenta, grilled mushrooms, summer truffle mayonnaise and Barolo wine reduced jus

OR

SPIGOLA

Sea bass fillet, roasted apricots, tromboncino zucchini, Nerano-style zucchini cream with provolone del Monaco

CREMOSO AL CIOCCOLATO

Maracaïbo chocolate entremet, apricots

OR

TIRAMISU ACCADEMIA

Tiramisu with cappuccino biscuit

OR

BELLINI GLACÉ

Frozen Bellini with peaches and amaretti, topped with a splash of Prosecco

HOTEL
ANGLETERRE
LAUSANNE SWITZERLAND