

Nous commençons...

Gambero rosso, coulis iodé au poulpe de Méditerranée et feuilles de câpres
Gambero rosso, iodized coulis of octopus from the Mediterranean sea and capers leaves
44 🍷

Asperges vertes et foie gras de canard aux senteurs des vignes de Lavaux
Green asparagus sublimated with smoked duck foie gras
39 🍷

Trouchia d'œuf fermier à la niçoise aux herbes fraîches et caviar «sélection»
Farmer egg's omelette « à la niçoise » with fresh herbs and caviar selection
37 🍷 🍷 🌱

Carpaccio de sériole aux petits pois « téléphone » concombre grillé
Carpaccio of king fish with peas, grilled cucumber
34 🍷 🍷

🍷 *sans gluten* *Gluten free* 🍷 *sans lactose* *Lactose free*
🌱 *végétarien* *Vegetarian* 🌱 *végétalien* *Vegan*

Incontournables...

Filet de bœuf à la cendre rôti, rondinis, pâtissons glacés et socca croustillante

Filet of beef cooked over ashes, rondini, glazed "pâtissons" and crispy socca

62 🍷

Fruite en croûte d'aromates, risotto vénéré et vierge de légumes croquants

Fruit in a seasoning pastry case, risotto of crispy vegetables sauce

60 /pers Pour 2 pers

Râble d'agneau "Le Baronet" rôti, crêpe de sarrasin et fèves

Roasted saddle of lamb "Le Baronet" buckwheat pancakes and beans

56 🍷

Morilles sauvages farcies à la pomme de terre nouvelle et ail des ours

Wild morels stuffed with potatoes and spring garlic

42 🌱

🍷 sans gluten *Gluten free* 🍷 sans lactose *Lactose free*
🌱 végétarien *Vegetarian* 🌱 végétalien *Vegan*

Créations...

Volaille de la famille Miéral, asperges blanches du Valais sabayon verdé
Poultry of the Miéral family, white asparagus from « Le Valais » verdé sabayon
64 /pers Pour 2 pers

Filets de rouget barbet à la plancha, fenouil parfumé aux agrumes d'Amalfi
Barbet red mullet filets cooked « à la plancha » and fennel perfumed with Amalfi citrus
54 🍷

Symphonie de ravioles tout en couleur, aubergine et fenouil
Symphony of colorful ravioli, eggplant and fennel
38 🌱

🍷 *sans gluten* *Gluten free* 🍷 *sans lactose* *Lactose free*
🌱 *végétarien* *Vegetarian* 🍷 *végétalien* *Vegan*

Gourmandises...

Quelques fromages de l'arc alpin

Some cheeses from the Alpine area

20

Soufflé Tradition 20 🍷

Traditionnal soufflé

-Rhubarbe de la plaine du Rhône et fruits rouges

Rhubarb from the Rhône area and the red berries

- Praliné noisette du Piémont aux fruits de la passion et ananas

Piedmont hazelnut praline with passion fruits and pineapple

-Chocolat amer araguani et sorbet cacao

Bitter chocolate araguani and sherbet cocoa

Jardin de fraises Gariguette acidulé au citron de Menton et aloé vera

Gariguette strawberries acidulated with lemon from Menton and aloé vera

20 🍷

Fraicheur à l'absinthe «La Reine» du Val de Travers, framboise et chocolat

Parfait with absinthe «La Reine» from the Val de Travers, chocolate and raspberry

20

🍷 *sans gluten* *Gluten free* 🍷 *sans lactose* *Lactose free*
🌱 *végétarien* *Vegetarian* 🌱 *végétalien* *Vega*

Menu Découverte

Mise en bouche

175

Gambero rosso, coulis iodé au poulpe de Méditerranée et feuilles de câpres
Gambero rosso, iodized coulis of octopus from the Mediterranean sea and capers leaves



Morilles sauvages farcies à la pomme de terre nouvelle et ail des ours
Wild morels stuffed with potatoes and spring garlic



Filet de truite, risotto vénéré et vierge de légumes croquants
Trout filet, risotto of crispy vegetables sauce

Volaille de la famille Miéral, asperges blanches du Valais sabayon verdé
Poultry of the Miéral family, white asparagus from « Le Valais » verdé sabayon

Quelques fromages de l'arc alpin
Some cheeses from the Alpine area

Soufflé Tradition
Traditionnal soufflé



Friandises
Delicacies

 sans gluten *Gluten free*  sans lactose *Lactose free*
 végétarien *Vegetarian*  végétalien *Vegan*

Menu Riviera

Mise en bouche

120

Carpaccio de sériole aux petits pois « téléphone » concombre grillé

Carpaccio of king fish with peas, grilled cucumber



Trouchia d'œuf fermier à la niçoise aux herbes fraîches et caviar sélection

Farmer egg's omelette « à la niçoise » with fresh herbs and caviar selection



Filets de rouget barbet à la plancha, fenouil parfumé aux agrumes d'Amalfi

Barbet red mullet filets cooked « à la plancha » and fennel perfumed with Amalfi citrus



Jardin de fraises Gariguette acidulé au citron de Menton et aloé vera

Gariguette strawberries acidulated with lemon from Menton and aloé vera



Friandises

Delicacies

Menu confiance à convenir avec notre maître d'hôtel

195

Inspiré des plats incontournables et des produits de saison

Menu developed following the advice of our headwaiter.

Inspired from our "unmissed" and "creation" courses of the moment.

sans gluten *Gluten free* sans lactose *Lactose free*
 végétarien *Vegetarian* végétalien *Vegan*

Nos Principaux Partenaires et Fournisseurs de Goût

Our Main Partners and tasteful suppliers

Nos viandes / Our meats

Le boeuf: Suisse, agneau et volaille de France

Produits du lac Léman

Products of the Lake Geneva

Pêcheur local „Patrice Brügger“ Quai Perdonnet Vevey

Tous nos poissons sont issus de pêche durable

All of our fishes arise from sustainable fishing

Côté Terre

Shore side

Maraîcher de la „Plaine de Noville“

Maraîcher de „La Tour de Peilz“

Maraîcher de „Puidoux“

Nos Viandes

Our Meats

Boucherie „Ruchet & Fils“ Rue des deux Marchés Vevey

Boucherie „Suter viande“ Villeneuve

Maître Affineur „Duttweiler Jacques“ Thierrens

Our cheesemaker

Nos Huiles d'Olives /

Producteur artisanal „Meli Victoria“ Bronte-Etna-SicileOlive oil

Prix en francs suisses / Rates in Swiss francs



HÔTEL DES TROIS COURONNES
— & —
DESTINATION SPA

Hôtel des Trois Couronnes

Chaque époque a son propre style, ses propres produits et son atmosphère inspiratrice. On retrouve ainsi mois après mois, dans chaque nouvelle carte, les promesses du terroir et des saisons, sublimées par le Chef Lionel Rodriguez et son équipe.

„A la base de tout, il y a le plaisir. Le bonheur égoïste de cuisiner avec une équipe soudée des produits d'exception, choisis sur le marché de Vevey ou auprès d'artisans dévoués à leur métier. C'est un plaisir de créer des plats à l'équilibre subtil et aux goûts intenses, des assiettes gourmandes mais légères, où chaque bouchée suscite une émotion. „

Each epoch has its proper style, its own products and its inspiring atmosphere. Therefore, over the month, in each new Menu, we found the promises of the seasons and the “terroir”, sublimated by our Executive Chef, Lionel Rodriguez and his team.

„Everything starts with pleasure. The “selfish happiness” to cook exceptional products, carefully selected on Vevey's Market or from dedicated artisans with a unified team. It's a pleasure to create dishes with well-balanced and intense tastes, gourmet & lightweight plates, where every morsel of food sparks an emotion. „

Lionel Rodriguez

*Assisté par
Assisted by*

*Moreau Alexandre, Lucienne Jérôme
Cointault Frédéric, Chef Pâtissier*