

## **MENU MERMOD**

67.--Fr

*Composez vous-même le menu de votre choix, avec une entrée, un plat de résistance et un dessert*

### **LES ENTRÉES**

*Les ravioles aux truffes*

*Le tartare de saumon au raifort*

*L'œuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe*

*Notre bisque de homard en croûte*

*Le feuilleté aux champignons et son émulsion*

*Notre foie gras de canard aux figues et sa cuchale*

*Le gravlax de saumon à l'émulsion de café*

*Le bouillon aux petits légumes, mini tortellini à la viande et lamelles de foie gras*

### **LES PLATS**

*Le loup de mer poêlé au combawa*

*Le tentacule de poulpe à la provençale*

*Notre gratin de fruits de mer et poissons*

*L'escalope de saumon aux senteurs de Provence*

*L'entrecôte parisienne de bœuf, sauce au poivre*

*Les rognons de veau à la moutarde*

*Le suprême de poulet Patte Noire aux morilles*

*Le filet d'agneau en croûte de Provence*

### **LES DESSERTS**

*(Pour l'harmonie du repas, commandez votre dessert au début)*

*Le financier à la pistache, crème au rhum et pomme*

*a pomme au calvados et son sorbet*

*Le truffé au chocolat et son sorbet à l'orange sanguine*

*La dacquoise aux fruits de la passion et son sorbet exotique*

*Le bavarois à la clémentine dans son jus*

*Le carpaccio de mangue et sa glace*

*La saga des glaces (sélectionnées par nos soins)*

*L'assiette de fromages (3 sortes)*

## POUR COMMENCER

<i>Les crudités</i>	12.--
<i>Notre bisque de homard en croûte</i>	22.--
<i>Le tartare de saumon au raifort</i>	22.--
<i>L'œuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe</i>	25.--
<i>Notre foie gras de canard aux figues et sa cuchaule</i>	25.--
<i>Le feuilleté aux champignons et son émulsion</i>	22.--
<i>L'escalopine de foie gras poêlée</i>	27.--
<i>Le bouillon aux petits légumes, mini tortellini à la viande et lamelles de foie gras</i>	25.--
<i>Le gravlax de saumon à l'émulsion de café</i>	22.--

## DE MOMENT

<i>L'assiette de légumes du moment</i>	22.--
<i>Les ravioles aux truffes à la crème et salade</i>	.31.--
<i>Le steak tartare de bœuf coupé au couteau</i>	45.--

## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perches au beurre blanc</i>	45.--
<i>L'escalope de saumon, riz noir</i>	43.--
<i>Les noix de St-Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille</i>	45.--
<i>Le loup de mer poêlé au combawa</i>	46.--
<i>Le tentacule de poulpe à la provençale</i>	44.--
<i>Notre gratin de fruits de mer et poissons</i>	45.--

## LES VIANDES

<i>Notre tournedos de bœuf et son foie gras, sauce aux truffes</i>	56.--
<i>L'entrecôte parisienne de bœuf et sa sauce au poivre</i>	42.--
<i>Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon</i>	39.--
<i>Le suprême de poulet Patte Noire aux morilles</i>	42.--
<i>Le filet d'agneau en croûte de Provence</i>	38.--