

## **MENU MERMOD**

65.--Fr

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

### **LES ENTRÉES**

*La terrine de chevreuil à la gelée de porto et chutney de figues*

*La mousse de figues fraîches, viande de gibier en carpaccio aux senteurs de provence*

*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 cuchaule*

### **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*

*Les filets de cerf au poivre à la crème*

*Le civet de chevreuil chasseur*

### **LES DESSERTS**

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

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

*Le brownie et sa ganache au chocolat*

*La poire à la gelée automnale*

*La panna cotta balsamique*

*La crème brûlée au vin cuit*

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

*Les figues rôties à l'italienne*

*Le carpaccio de mangue et sa glace*

*L'assiette de fromages (3 sortes)*

Sur demande, nos collaborateurs vont renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

## POUR COMMENCER

<i>Les crudités</i>	12.--
<i>La terrine de chevreuil à la gelée de porto et chutney de figes</i>	22.--
<i>La mousse de figes fraîches, viande de gibier en carpaccio aux senteurs de provence</i>	32.--
<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 figes et sa cuchaule</i>	25.--
<i>Le feuilleté aux champignons et son émulsion</i>	22.--
<i>L'escalopine de foie gras poêlée</i>	27.--

## DE MOMENT

<i>L'assiette de légumes du moment</i>	22.--
<i>Le steak tartare de bœuf coupé au couteau</i>	45.--

## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perches au beurre blanc</i>	44.--
<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 poêlé</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 civet de chevreuil chasseur</i>	36.--
<i>L'émincé de chevreuil à la fricassée de champignons</i>	42.--
<i>Les filets de cerf au poivre à la crème</i>	47.--
<i>Les noisettes de chevreuil Mirza</i>	52.--
<i>Les cœurs de filets de chevreuil et son jus à la crème</i>	80.--
<i>La selle de chevreuil Grand Veneur et ses ornements, min 2 pers p.p.</i>	85.--

*Demander la carte des desserts*