

MENU MERMOD

69.--Fr

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

LES ENTRÉES

- Notre foie gras de canard à la gelée de volaille et sa cuchale*
- Le pressé de bœuf sauce chimichurri*
- Le saumon gravlax, verrine de rillettes, buratine et ses salades*
- La chartreuse de langoustine à l'émulsion de homard*
- Les tagliolini à la truffe*
- 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*
- Carpaccio de tomate au basilic et buratina*

LES PLATS

- Le turbot grillé au beurre noisette*
- 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*
- L'épaule de cabri printanier*
- Le parmentier de queue de bœuf gratinée*
- Le carré d'agneau en croûte à la moutarde*

LES DESSERTS

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

- Le financier à la pistache, crème au rhum et pomme*
- La fraise et son coulis*
- Moelleux au chocolat et glace à italienne*
- La crème brûlée au combawa*
- La saga des glaces (sélectionnées par nos soins)*
- 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>Le pressé de bœuf sauce chimichurri</i>	19.--
<i>Le saumon gravlax, verrine de rillettes, buratine et ses salades</i>	25.--
<i>Notre bisque de homard en croûte</i>	22.--
<i>La chartreuse de langoustine à l'émulsion de homard</i>	19.--
<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 à la gelée de volaille et sa cuchaule</i>	25.--
<i>Carpaccio de tomate au basilic et burrata</i>	25.--
<i>L'escalopine de foie gras poêlée</i>	27.--

DE MOMENT

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

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perche au beurre blanc</i>	44.--
<i>du Lac Léman (selon arrivage)</i>	52.--
<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 tentacule de poulpe à la provençale</i>	44.--
<i>Notre gratin de fruits de mer et poissons</i>	45.--
<i>Le turbot grillé au beurre noisette</i>	46.--

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>L'épaule de cabri printanier</i>	39.--
<i>Le parmentier de queue de bœuf gratinée</i>	36.--
<i>Le carré d'agneau en croûte à la moutarde</i>	43.--

Demander la carte des desserts