

## **MENU MERMOD**

68.--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 aux figues et sa cuchaule  
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 en croûte  
Le feuilleté aux champignons et son émulsion*

### **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  
La pomme d'Autonale, son coulis au calvados  
La poire Belle-Helene et son chocolat de Madagascar  
Les marron dans tous ses états  
La crème brûlée au vin cuit  
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>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.—

## 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 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</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*