

## MENU MERMOD

58.-- Fr

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

### LES ENTRÉES

*Le tartare de daurade à la mangue*

*Le feuilleté aux champignons et son émulsion*

*Le velouté de petits pois acidulé froid et billes de chèvre au basilic*

*Les asperges et sauce hollandaise*

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

*Notre bisque de homard en croûte*

### LES PLATS

*La daurade poêlée et sa sauce vierge*

*Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique*

*Notre gratin de fruits de mer et poissons*

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

*Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon*

*Le suprême de poulet pattes noires de la « Belle-Luce » et crème de parmesan*

*La côte de bœuf de 500gr « Wolowina » (minimum 2 per, supplément 10.--Fr PP)*

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

### LES DESSERTS

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

*Le brownie et sa ganache au chocolat*

*La crème brûlée au vin cuit*

*La palette de glaces (sélectionnées par nos soins)*

*Le carpaccio de mangue*

*L'assiette de fromages (3 sortes)*

## POUR COMMENCER

<i>Le méli-mélo végétal</i>	12.--
<i>Le tartare de daurade à la mangue et pommes de terre au curry</i>	18.--
<i>Le velouté de petits pois acidulé froid au chèvre frais</i>	12.--
<i>Notre foie gras froid aux figues et sa cuchaule</i>	25.--
<i>La bisque de homard en croûte</i>	19.--
<i>Le feuilleté aux champignons et son émulsion</i>	22.--
<i>L'escalopine de foie gras poêlée, ravioles de pommes et céleri, réduction de framboises</i>	27.--
<i>Les asperges et sauce hollandaise, jambon ibérique</i>	25.--

## PLAT VÉGÉTARIEN

<i>L'assiette de légumes du moment</i>	15.--
--	-------

## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perche au beurre blanc</i>	41.--
<i>L'omble chevalier glacée de notre contraste et sa sauce aux crustacés</i>	42.--
<i>Le filet de daurade poêlé et riz Venere</i>	45.--
<i>Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique</i>	41.--
<i>Notre gratin de fruits de mer et poissons</i>	43.--

## 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>	39.--
<i>Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon</i>	39.--
<i>Le suprême de poulet pattes noires de la « Belle-Luce », cuisse confite et crème de parmesan</i>	39.--
<i>La côte de bœuf de 500gr « Wolowina »</i>	75.--
<i>Le steak tartare de bœuf coupé au couteau</i>	43.--

## LES DESSERTS

<i>Le carpaccio de mangue et son sorbet</i>	15.--
<i>La crème brûlée au vin cuit</i>	15.--
<i>Le brownie aux noisettes et sa ganache au chocolat</i>	12.--
<i>La panna cotta aux fraises et balsamique</i>	12.--
<i>La palette de glaces (sélectionnées par nos soins)</i>	15.--
<i>Notre soufflé aux fruits de la passion (minimum 2 personnes)</i>	15.--
<i>La nage de vin cuit, fruits rouges et son nuage lacté</i>	15.--
<i>Le financier à la pistache, crème au rhum et pomme</i>	15.--
<i>Notre chariot de fromages</i>	18.--