

MENU MERMOD

58.-- 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

Le velouté de potimarron au lard grillé

Le feuilleté aux champignons et son émulsion

Le tartare de daurade à la mangue

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

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 verrine de mousse aux marrons et glace au figues

La panna cotta aux vin cuit et balsamique

La crème brûlée parfumé de combawa

La palette de glaces (sélectionnées par nos soins)

Le carpaccio de mangue

L'assiette de fromages (3 sortes)

MENU DIANE

77.-- Fr

Notre foie gras de canard aux figues et sa cuchaule

Le velouté de potimarronn au lard grillé

Les filets de cerf au poivre à la crème

La verrine de mousse aux marrons et glace au figues

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.

POUR COMMENCER

<i>Le méli-mélo végétal</i>	12.--
<i>Le tartare de daurade à la mangue et pommes de terre au curry</i>	19.--
<i>La terrine de chevreuil à la gelée de porto et chutney de figes</i>	22.--
<i>Le velouté de potimarronn au lard grillé</i>	18.--
<i>Notre bisque de homard en croûte.</i>	19.--
<i>Notre foie gras froid 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.--

PLAT VÉGÉTARIEN

<i>L'assiette de légumes du moment</i>	22.--
--	-------

LES POISSONS ET CRUSTACÉ

<i>Nos filets de perche au beurre blanc</i>	43.--
<i>L'omble chevalier glacée de notre contraste et sa sauce aux crustacés</i>	45.--
<i>Le filet de daurade poêlé et riz Venere</i>	46.--
<i>Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique</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 steak tartare de bœuf coupé au couteau</i>	45.--
<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>	45.--
<i>Les noisettes de chevreuil Mirza</i>	48.--
<i>Les cœurs de filets de chevreuil et son jus à la crème</i>	66.--
<i>La selle de chevreuil Grand Veneur et ses ornements, min 2 pers p.p.</i>	77.--

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 vin cuit 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 verrine de mousse aux marrons et glace au figes.</i>	15.--
<i>Le financier à la pistache, crème au rhum et pomme</i>	15.--
<i>Notre chariot de fromages</i>	18.--