

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 cuchaule
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
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
L'abricot 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 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.--
<i>Assiette gourmande aux fraîcheurs du marché</i>	35.--
<i>Toast et beurre, Pommes frites</i>	

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>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