

Automne 2026

NOS MENUS N°134

MENU MERMOD

70.—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 brioche

Le salmon gravlax, burratine et ses salades

La chartreuse de langoustine à l'émulsion de homard

La terrine de chevreuil et sa viande séchée

Les tagliolini in à la truffe

Le tartare de saumon au raïfort

L'oeuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe

Notre bisque de homard

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

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 poire d'automne, son coulis au Williamine

Moelleux au chocolat, crème à l'anglaise

La crème brûlée aux marrons

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>Terrine de chevreuil et sa viande séchée</i>	22.--
<i>Notre bisque de homard</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 brioche</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'émincé de chevreuil à la fricassée de champignons</i>	42.--
<i>Les filets de cerf au poivre à la crème</i>	52.--
<i>Les noisettes de chevreuil Mirza</i>	52.--
<i>Les coeurs 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>	90.--

Demander la carte des desserts

