

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 aux figues et sa cuchaule

Le pressé de légumes, buratine à la provençale

Le saumon gravlax, verrine de rillettes, buratine et ses salades

La chartreuse de langoustine à l'émulsion de homard

Surprises de la semaine

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

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

Surprises de la semaine

L'entrecôte parisienne de bœuf, sauce au poivre

Les rognons de veau à la moutarde

Le croustillant de pied de porc légumes aux fruits secs et à la truffe

Le parmentier de queue de bœuf gratinée

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'hiver, son coulis au calvados

Moelleux au chocolat et glace à italienne

Surprises de la semaine

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>Le pressé de légumes, buratine à la provençale</i>	18.--
<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 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 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 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 croustillant de pied de porc légumes aux fruits secs et à la truffe</i>	36.--
<i>Le parmentier de queue de bœuf gratinée</i>	36.--
<i>Le filet d'agneau en croûte à la moutarde</i>	43.--

Demander la carte des desserts