

MENU MERMOD

67.-- Fr

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

LES ENTRÉES

Les asperges blanches, sauce hollandaise et jambon ibérique

Le velouté de petits pois mentholé et son espuma de chèvre

Le carpaccio de tomates et burratina sauce basilic

Le tartare de saumon au raifort

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

Le feuilleté aux champignons et son émulsion

Notre mille-feuille de foie gras de canard à la gelée de volaille et sa brioche

Notre bisque de homard en croûte

Les ravioles aux truffes

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, riz noir

Le suprême de poulet Patte Noire aux morilles

L'entrecôte parisienne de bœuf, sauce au poivre

Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon

La picanha de bœuf dans son jus corsé

Le filet d'agneau à la moutarde

LES DESSERTS

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

La dacquoise de fruits rouges

La pomme et son coulis

Le financier à la pistache, crème au rhum et pomme

Le truffé au chocolat et son sorbet à l'orange sanguine

Le palet fraise rhubarbe

La crème brûlée au combawa

Le carpaccio de mangue et sa glace

La palette de glaces (sélectionnées par nos soins)

L'assiette de fromages (3 sortes)

POUR COMMENCER

<i>Les crudités</i>	15.--
<i>Les asperges blanches, sauce hollandaise et jambon ibérique</i>	25.--
<i>Le carpaccio de tomates et burratina sauce basilic</i>	28.--
<i>Le velouté de petits pois mentholé à la mousse d'espuma de chèvre</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 bisque de homard en croûte</i>	22.--
<i>Le mille-feuille de foie gras de canard, gelée de volaille et sa brioche</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.--
<i>Les ravioles aux truffes à la crème et salade</i>	31.--

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perche au beurre blanc</i>	45.--
<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>	47.--
<i>Le filet de loup 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>Le suprême de poulet Patte Noire aux morilles</i>	42.--
<i>La picanha de bœuf dans son jus corsé</i>	42.--
<i>Le filet d'agneau à la moutarde</i>	48.--
<i>Les rognons de veau à la moutarde</i>	42.--
<i>Le steak tartare de bœuf coupé au couteau</i>	45.--