

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
Saumon gravlax, verrine de rillettes de truite fumée, et ses petits salades
La terrine de chevreuil et sa viande séchée
Le velouté de potimarron chataigne
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 en croûte
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
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 pomme d'Autonale, son coulis au calvados
Sablé breton & Figues rôties, Fruits secs caramélisés
Moelleux au chocolat, crème à l'anglaise
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)

POUR COMMENCER

<i>Velouté de potimarron chataigne</i>	15.--
<i>Terrine de chevreuil et sa viande séchée</i>	22.--
<i>Saumon gravlax, verrine de rillettes de truite fumée burratina</i>	28.--
<i>Notre bisque de homard en croûte</i>	22.--
<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 taglianili à la truffe.</i>	22.--
<i>Le steak tartare de bœuf coupé au couteau</i>	45.--

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perches au beurre blanc</i>	44.--
<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 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>	52.--
<i>Les noisettes de chevreuil Mirza</i>	52.--
<i>Les cœurs de filets de chevreuil et son jus à la crème</i>	85.--
<i>La selle de chevreuil Grand Veneur et ses ornements, min 2 pers p.p.</i>	90.--

Demander la carte des desserts