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 sechée
Les tagliolini in à la truffe
Le tartare de saumon au raifort
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
Moelleaux au chocolat, créme 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

Terrine de chevreuil et sa viande sechée 22.--
Notre bisque de homard 22.--
La chartreuse de langoustine à l'émulsion de homard 19.--
Le tartare de saumon au raifort 22.--
L'œuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe 25.--
Notre foie gras de canard à la gelée de volaille et sa brioche 25.--
L'escalopine de foie gras poêlée 27.--

DE MOMENT

L'assiette de légumes du moment 22.--
Les tagliolini à la truffe 22.--
Le steak tartare de bœuf coupé au couteau 45.--

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Nos filets de perche au beurre blanc 44.--
du Lac Léman (selon arrivage) 52.--
L'escalope de saumon, riz noir 43.--
Les noix de St-Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille 45.--
Le tentacule de poulpe à la provençale 44.--
Notre gratin de fruits de mer et poissons 45.--
Le turbot grillé au beurre noisette 46.--

LES VIANDES

Notre tournedos de bœuf et son foie gras, sauce aux truffes 56.--
L'entrecôte parisienne de bœuf et sa sauce au poivre 42.--
Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon 39.--
L'émincé de chevreuil à la fricassée de champignons 42.--
Les filets de cerf au poivre à la crème 52.--
Les noisettes de chevreuil Mirza 52.--
Les coeurs de filets de chevreuil et son jus à la crème 80.--
La selle de chevreuil Grand Veneur et ses ornements, min 2 pers p.p. 90.--

Demander la carte des desserts

Nos pains sont fabriqués artisanalement par notre boulangé local