

## MENU MERMOD

56.-- Fr

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

### LES ENTRÉES

- La terrine de chevreuil à la gelée de porto et chutney de figues*
- Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé*
- La bisque de homard à la fines champagne*
- La Roulade de beterrave et saumon fumé à la moutarde de Combawa*
- Le bouillon de mini tortellini aux petits légumes*
- Le mille-feuille de foie gras de canard aux figues,  
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre*
- L'oeuf de la ferme « Gagnebin » en cocotte au foie gras à l'huile de truffe*

### LES PLATS

- L'escalope de saumon et riz noir à la petite ratatouille*
- Le loup de mer à l'émulsion de combawa et ravioli de crevettes*
- Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons*
- La pièce de bœuf parisienne au poivre, nouillettes*
- La Wolowina Beef - Club Steak mim 2 pp* Supplément Fr.10.--PP
- Le Secreto Ibérique aux oignons*
- Les filets de cerf au poivre à la crème*

### LES DESSERTS

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

- Le moelleux au café sa glace vanille*
- La crème brûlée à la sensation combawa*
- Le croquant chocolat à la mousse de marrons et glace spéculos*
- La truffe au chocolat et son sorbet à l'orange*
- La saga de glaces du jour*
- Le carpaccio de mangue sorbet à la mangue*
- La pomme farcie au calvados, sablé breton et son jus tiède*
- L'assiette de fromages (3 sortes)*

## MENU DIANE

75.-- Fr

- Le mille-feuille de foie gras de canard et compote de pommes  
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre*  
\*\*\*
- Le bouillon de mini tortellini aux petits légumes*  
\*\*\*
- Les filets de cerf au poivre à la crème*  
\*\*\*
- La pomme farcie au calvados, sablé breton et son jus tiède*

-----  
-----  
Nous sommes à l'écoue de vos allergies alimentaires.

## **POUR COMMENCER**

- Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé* 19  
*La Roulade de beterrave et saumon fumé à la moutarde de Combawa.* 18  
*La bisque de homard à la fine champagne en croûte* 19  
*La terrine de chevreuil à la gelée au porto et chutney de figes* 19  
*Le bouillon de mini **tortellini** aux petits légumes* 19  
*L'oeuf de la ferme « Gagnebin » en cocotte au foie gras et julienne de truffe* 25  
*Le mille-feuille de foie gras de canard et compote de figes  
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre* 25  
*L'escalope de foie gras de canard aux coings caramélisées* 29

## **LES PLATS FROIDS**

- Le steak tartare de bœuf* 39  
*L'assiette gourmande aux fraîcheurs du marché* 38  
(soupe d'écrevisses, tartare de saumon, fondant de foie gras de canard,  
œuf en cocotte au foie gras, et cocktail de crevettes)  
*L'assiette de crudités* 15  
*L'assiette végétarienne (chaude)* 17

## **LES POISSONS ET CRUSTACÉS**

- Les filets de perche meunière* 38  
*Les filets de perche au beurre citronné* 40  
*La loup de mer à l'émulsion de combawa et raviolis de crevettes* 39  
*Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons* 37  
*L'escalope de saumon, riz noir à la petite ratatouille* 36  
*Les noix de St-Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille* 45

## **LES VIANDES**

- Le civet de chevreuil chasseur* 36  
*Les filets de cerf au poivre* 42  
*L'émincé de chevreuil à la fricassée de champignons* 42  
*Les noisettes de chevreuil Mirza* 45  
*Les cœurs de filets de chevreuil et son jus à la crème* 60  
*La selle de chevreuil Grand Veneur et ses ornements, min 2 pers p.p.* 70  
*Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes* 55  
*L'entrecôte parisienne au poivre à la crème* 36  
*Le mini tournedos de bœuf au poivre crème* 39  
*Le secreto Ibérique aux oignons, pommes mousseline.* 39  
*La Wolowina Beef - Club côte 500gr* 75