

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 sans gluten et sans lactose*
Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé sans gluten
La bisque de homard à la fines champagne
Saumon gravlax enrobé d'algues, mariné à la betterave
Ravioli aux crevettes à la nage
La tomate de cœur de bœuf et buratta au basilic sans gluten
Le mille-feuille de foie gras de canard aux figues,
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre sans gluten
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 sans gluten*
Le daurade de mer à l'émulsion de combawa et ravioli de crevettes
Le tentacule de poulpe à la plancha à l'huile d'olive sans gluten et sans lactose
Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons
La pièce de bœuf parisienne au poivre, nouillettes
Le filet d'agneau à la moutarde
Les rognons de veau à la moutarde de Pommery sans gluten
Les filet de cerf au poivre à la crème
Le civet de chevreuil chasseur sans lactose

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
Poire à Botzi au vin rouge et glace de pain d'épices
Croquant chocolat, exotique et son sorbet à l'orange
La saga de glaces du jour
Carpaccio de mangue sorbet à la mangue
La pomme farcie au calvados sur tarte croustillante
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 sans gluten

La bisque de homard à la fine champagne

Les filets de cerf au poivre à la crème

La pomme farcie au calvados sur tarte croustillante

POUR COMMENCER

sans gluten *Le tartare de saumon aux herbes et sa rilette de saumon fumé* 19

*Saumon gravlax enrobé d'algues, mariné à la betterave,
mayonnaise au curry, burrata et ses salades* 23

La bisque de homard à la fine champagne 19

La terrine de chevreuil à la gelée au porto et chutney de figes 19

sans gluten *La tomate de cœur de bœuf et burrata au basilic* 25

Raviolis aux crevettes à la nage 19

L'oeuf de la ferme « Gagnebin » en cocotte au foie gras et julienne de truffe 25

sans gluten *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 caramélisés 29

LES PLATS FROIDS

sans gluten et lactose *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

sans

sans lactose *Les filets de perche meunière* 38

Les filets de perche au beurre citronné 40

La daurade à l'émulsion de combawa et raviolis de crevettes 39

Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons 37

sans gluten *L'escalope de saumon, riz noir à la petite ratatouille* 36

sans gluten et lactose *Le tentacule de poulpe à la plancha à l'huile d'olive* 38

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

Les rognons de veau à la moutarde de Pommery 36

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 filet d'agneau à la moutarde 38