

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 campagnarde à la gelée de porto et chutney d'oignons* sans gluten e
Le sablés de pavot, fera fumé, crème acidulé betterave et sa rillettes
Le feuilleté aux moules Bouchot safranée
Le tartare de saumon aux herbettes raifort et sa rilette de saumon fumé sans gluten
Raviolis aux crevettes à la nage
La bisque de homard à la fines champagne
Saumon gravlax enrobé d'algues, mariné betterave,
mayonnaise au curry, burrata et ses salades sans gluten et lactose
Le mille-feuille de foie gras de canard aux pommes,
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre
L'oeuf de la ferme « Gagnebin » en cocotte au foie gras à l'huile de truffe sans gluten

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
Le tentacule de poulpe à la plancha à l'huile d'olive sans lactose
Le suprême de pigeon de deux -Sèvres et sa cuisse confits sans lactose
La pièce de bœuf parisienne au poivre, nouillettes
Le filet d'agneau à la moutarde sans lactose
Les rognons de veau à la moutarde de Pommery
Le parmentier de queue de boeuf gratinée 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 de combawa
Poire à botzi au vin rouge et glace de pain d'épices
Croquant praliné clémentine confits et son sorbet
La saga de glaces du jour
Carpaccio de mangue sorbet à la mangue
L'assiette de fromages (3 sortes) sans gluten et lactose

MENU DIANE

42.-- Fr

La salade mesclun

Entrecote parisienne au poivre à la crème

Desserts du jour

POUR COMMENCER

<i>Le tartare de saumon aux herbettes et sa rillette de saumon fumé</i>	18
<i>Saumon gravlax enrobé d'algues, mariné à la betterave, mayonnaise au curry, burrata et ses salades</i>	22
<i>La terrine campagnarde à la gelée de porto et chutney d'oignons</i>	19
<i>La bisque de homard à la fine champagne</i>	19
<i>Sablés au pavot, fera fumé, crème acidulé à la betterave et sa rillettes</i>	22
<i>Raviolis aux crevettes à la nage</i>	19
<i>Le feuilleté aux moules Bouchot safrané.</i>	19
<i>L'oeuf de la ferme « Gagnebin » en cocotte au foie gras et julienne de truffe</i>	25
<i>Le mille-feuille de foie gras de canard et compote de pomme gelée de vin cuit, bavarois au gingembre</i>	25
<i>L'escalope de foie gras de canard aux coing caramélisées</i>	29
<i>La fine tarte de noix de St Jacques beurre battu fleur de sel de Guérande,</i>	26

LES PLATS FROIDS

<i>Le steak tartare de bœuf</i>	39
<i>L'assiette gourmande aux fraîcheurs du marché</i>	38
<i>(Tartare de saumon, fondant de foie gras de canard, terrine campagnarde, saumon gravlax et cocktail de crevettes verrine de rillettes de poissons et foie gras, soupe d'écrevisses chaude)</i>	
<i>L'assiette de crudités</i>	15
<i>L'assiette végétarienne (chaude)</i>	17

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

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

LES VIANDES

<i>Les rognons de veau à la moutarde de Pommery</i>	36
<i>Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes</i>	55
<i>L'entrecôte parisienne au poivre à la crème</i>	36
<i>Le mini tournedos de bœuf au poivre crème</i>	39
<i>Le Parmentier de queue de bœuf aux foie gras de canard</i>	42
<i>Le filet d'agneau à la moutarde</i>	38
<i>Les suprêmes de pigeon de deux -Sèvres et sa cuisse confite</i>	55