

MENU MERMOD

56.-- Fr

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

LES ENTRÉES

Dôme aux petits légumes, deux saumons à la vinaigrette de betterave *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

Le thon Saku mi-cuit au sésame et confiture d'oignons *sans gluten et sans lactose*

Le carpaccio de poulpe aux senteurs de Provinces et fromage blanc *sans gluten*

La salade de homard au curry et tourteau aux herbes fraîches *sans lactose*

Le mille-feuille de foie gras de canard aux pommes,

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

L'omble chevalier à l'émulsion de homard et raviolis de crevettes

Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons

La pièce de bœuf dans son jus corsé

Le filet d'agneau à la moutarde

Carré de porc aux petits oignons (Swiss Gourmet Grand Cru)

Les rognons de veau à la moutarde de Pommery *sans gluten*

LES DESSERTS

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

Le délice au pomme verte farcie au calvados

La crème brûlée à la sensation forte de combawa

Le carpaccio de mangue dans son jus et sa glace

La saga de glaces du jour

L'ananas rôtie caramélisé, biscuit breton amandes amère et sorbet ananas

Les poires au vin rouge tiède à l'italienne

Le moelleux au café à la glace vanille

Le truffe au chocolat et sorbet orange sanguine et piment

L'assiette de fromages (3 sortes)

MENU DIANE

75.-- Fr

Le mille-feuille de foie gras de canard et compote aux pommes

gelée de vin cuit, bavarois au gingembre *sans gluten*

La bisque de homard à la fines champagne

Carré de porc aux petits oignons (Swiss Gourmet Grand Cru)

Le délice au pomme verte farcie au calvados

POUR COMMENCER

- sans gluten* Le tartare de saumon aux herbes et sa rilette de saumon fumé 18
La bisque de homard à la fine champagne 19
- sans lactose* La salade d'homard aux curry et tourteau aux herbes fraîches 25
- sans gluten et sans lactose* Dôme aux petits légumes, deux saumons à la vinaigrettes de betterave 19
- sans gluten* Le carpaccio de poulpe aux senteurs de provence 22
- 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 pomme
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre 25
- sans gluten et lactose* Le thon saku mi-cuit au sésame et confiture d'oignons 25
- L'escalope de foie gras de canard aux coing caramélisées 29

LES PLATS FROIDS

- sans gluten et lactose* Le steak tartare de bœuf 39
- L'assiette gourmande aux fraîcheurs du marché 38
(soupe de crevisses, 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 lactose* Les filets de perche meunière 38
- Les filets de perche au beurre citronné 40
- L'omble chevalier à l'émulsion de homard 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

- Les rognons de veau à la moutarde de Pommery 35
- Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes 55
- L'entrecôte de bœuf aux champignons frais à la crème 38
- Le mini tournedos de bœuf au poivre crème 39
- Le filet d'agneau à la moutarde 38
- Carré de porc aux petits oignons (Swiss Gourmet Grand Cru) 39