

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 portion d'asperges à l'huile d'olive, jambon ibérique* sans gluten et lactose
Les sablés de pavot, féra fumé, crème acidulé betterave et ses rillettes
Le tartare de saumon aux herbettes raifort et ses rillettes de saumon fumé
Raviolis aux crevettes à la nage
La bisque de homard à la fine champagne
Saumon gravlax enrobé d'algues, mariné aux betterave, sans lactose
mayonnaise au curry, burrata et ses salades
Le mille-feuille de foie gras de canard aux pistaches,
gelée de volaille, 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 daurade à l'émulsion de combawa et raviolis 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 gluten et 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 sans gluten e
Le parmentier de boeuf gratiné

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
Croquant chocolat, framboises et son sorbet à la
La fraise farcie à la rhubarbe sur tarte croustillante
La saga de glaces du jour
Carpaccio de mangue sorbet à la mangue sans gluten et lactose
L'assiette de fromages (3 sortes)

MENU DIANE

42.-- Fr

La portion d'asperges à l'huile d'olive, jambon ibérique

Entrecôte parisienne au poivre à la crème

Dessert du jour

POUR COMMENCER

- Le tartare de saumon aux herbes et sa rilette de saumon fumé 18*
Saumon gravlax enrobé d'algues, mariné à la betterave, mayonnaise au curry, burrata et ses salades 22
La portion d'asperges à l'huile d'olive, jambon ibérique 25
La bisque de homard à la fine champagne 19
Sablés au pavot, fera fumé, crème acidulé à la betterave et sa rillettes 22
Raviolis aux crevettes à la nage 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 aux pistaches, gelée de volaille, bavarois au gingembre 25
L'escalope de foie gras de canard aux coing caramélisées 29
La fine tarte de noix de St Jacques beurre battu fleur de sel de Guérande, 26

LES PLATS FROIDS

- Le steak tartare de bœuf 39*
L'assiette gourmande aux fraîcheurs du marché 38
(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)
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
Le daurade 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
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 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 Parmentier de queue de bœuf aux foie gras de canard 42
Le filet d'agneau à la moutarde 38