

## **MENU MERMOD**

62.-- Fr

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

### **LES ENTRÉES**

*Les asperges blanches, sauce hollandaise et jambon ibérique*

*Le velouté de petits pois mentholé à la mousse d'espuma de chèvre*

*Le carpaccio de tomate et burratine sauce basilic*

*Le tartare de saumon au raifort*

*L'œuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe*

*Le feuilleté aux champignons et son émulsion*

*Notre mille-feuille de foie gras de canard à la gelée de volaille et sa brioche*

*Notre bisque de homard en croûte*

*Les ravioles aux truffes*

### **LES PLATS**

*La daurade poêlée et sa sauce vierge*

*Le tentacule de poulpe à la provençale*

*Notre gratin de fruits de mer et poissons*

*L'escalope de saumon, riz noir*

*L'entrecôte parisienne de bœuf, sauce au poivre*

*Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon*

*Le parmentier de bœuf en cocotte*

*Le filet d'agneau à la moutarde*

*La côte de bœuf Wolowina Beef Club (2 pers. minimum, CHF 15.-- de supplément par pers.)*

### **LES DESSERTS**

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

*Le financier à la pistache, crème au rhum et pomme*

*Le brownie et sa ganache au chocolat*

*La fraise*

*La panna cotta fraise balsamique*

*La crème brûlée au combawa*

*La palette de glaces (sélectionnées par nos soins)*

*Le carpaccio de mangue*

*L'assiette de fromages (3 sortes)*

## POUR COMMENCER

<i>Le méli-mélo végétal</i>	12.--
<i>Les asperges blanches, sauce hollandaise et jambon ibérique</i>	22.--
<i>Le carpaccio de tomate et burratine sauce basilic</i>	28.--
<i>Le velouté de petits pois mentholé à la mousse d'espuma de chèvre</i>	19.--
<i>Le tartare de saumon au raifort</i>	22.--
<i>L'œuf de la ferme Gagnebin en cocotte au foie gras et à l'huile de truffe</i>	25.--
<i>Notre bisque de homard en croûte</i>	19.--
<i>Le mille-feuille de foie gras de canard, gelée de volaille et sa brioche aux pistaches</i>	25.--
<i>Le feuilleté aux champignons et son émulsion</i>	22.--
<i>L'escalopine de foie gras poêlée</i>	27.--

## PLAT VÉGÉTARIEN

<i>L'assiette de légumes du moment</i>	22.--
<i>Les ravioles aux truffes et salade verte</i>	42.--

## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perche au beurre blanc</i>	43.--
<i>L'escalope de saumon, riz noir</i>	43.--
<i>Les noix de St-Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille</i>	45.--
<i>Le filet de daurade poêlé et riz Venere</i>	46.--
<i>Le tentacule de poulpe à la provençale</i>	44.--
<i>Notre gratin de fruits de mer et poissons</i>	45.--

## LES VIANDES

<i>Notre tournedos de bœuf et son foie gras, sauce aux truffes</i>	56.--
<i>L'entrecôte parisienne de bœuf et sa sauce au poivre</i>	42.--
<i>Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon</i>	39.--
<i>Le steak tartare de bœuf coupé au couteau</i>	45.--
<i>Le parmentier de bœuf à la cocotte</i>	42.--
<i>Le filet d'agneau à la moutarde</i>	48.--
<i>La côte de bœuf Wolowina Beef Club (2 pers. minimum)</i>	120.--

## LES DESSERTS

<i>Le carpaccio de mangue et son sorbet</i>	15.--
<i>La crème brûlée parfumée au combawa</i>	15.--
<i>Le brownie aux noisettes et sa ganache au chocolat</i>	12.--
<i>La panna cotta aux fraises</i>	12.--
<i>La palette de glaces (sélectionnées par nos soins)</i>	15.--
<i>Notre soufflé aux fruits de la passion (2 pers. minimum)</i>	15.--
<i>La fraise</i>	15.--
<i>Le financier à la pistache, crème au rhum et pomme</i>	15.--
<i>Notre chariot de fromages</i>	18.--