

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 pressé de queue de bœuf aux petites légumes, pain paysan au sel de Guérande 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 croustillant antipasti à la tomme vaudoise tiède

L'œuf poché au foie gras à la purée de truffe chaude

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

gelée de vin cuit, bavarois au gingembre sans gluten

LES PLATS

Le loup de mer à l'émulsion de combawa et raviolis de crevettes

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

Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons

Le parmentier de queue de bœuf au foie gras de canard gratinée

Le carré d'agneau à la moutarde

Les rognons de veau à la moutarde de Pommery sans gluten

Côtelette de veau cuit au four aux petits oignons et risotto crémeux

LES DESSERTS

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

La sphère de chocolat, riz soufflé croquant à la glace à l'Italienne

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

Les pommes rôties au caramel, financier aux fruits sec et sorbet aux pommes

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 CAROLINA

80.-- 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 en croûte

Côtelette de veau cuit au four aux petits oignons et risotto crémeux

La sphère de chocolat, riz soufflé croquant à la glace à l'Italienne

POUR COMMENCER

- sans gluten* *Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé* 18
La bisque de homard à la fine champagne en croûte 19
La pressé de queue de bœuf aux petites légumes, pain paysan au sel de Guérande 19
Le croustillant antipasti au tomme vaudoise tiède 19
L'œuf poché au foie gras à la purée de truffe chaude 22
sans gluten *Le mille-feuille de foie gras de canard et compote de pomme gelée de vin cuit, bavarois au gingembre* 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
(Tartare de saumon, fondant de foie gras de canard, cocktail de crevettes soupe de courge bisque d'homard, terrine de chevreuil et salade de caille)
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
Le loup de mer 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

- Les rognons de veau à la moutarde de Pommery* 35
L'entrecôte parisienne au poivre à la crème 32
Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes 55
Le mini tournedos de bœuf au poivre crème 39
Le parmentier de queue de bœuf au foie gras de canard gratinée 39
Le carré d'agneau à la moutarde 38
Côtelette de veau cuit au four aux petits oignons 45