

## MENU MERMOD

56.-- Fr

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

### LES ENTRÉES

- Les asperges blanches gratinées, œuf poché et jambon pata negra*
- Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé sans gluten*
- La rilette de canard confit et bavarois de foie gras au gingembre*
- Le thon Saku mi-cuit au sésame et confiture d'oignons sans gluten et sans lactose*
- Le carpaccio de poulpe aux senteurs de Provence et fromage blanc sans gluten*
- La salade de homard au curry et tourteau aux herbes fraîches sans lactose*
- Le délice de foie gras de canard aux pommes sans gluten*
- La salade de tomates, crevettes poêlées à la Provençale et burratina sans gluten*

### 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*
- Le loup de mer à l'émulsion de combawa et raviolis de crevettes*
- Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons*
- Le carré de porc aux petits oignons (Swiss Gourmet Grand Cru)*
- La pièce de bœuf dans son jus corsé*
- Les côtes d'agneau aux herbettes*
- Les rognons de veau à la moutarde de Pommery sans gluten*

### LES DESSERTS

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

- Le délice aux fraises et à la rhubarbe*
- 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 rôti caramélisé, biscuit breton amandes amère et sorbet ananas*
- La feuillantine au praliné noisette, parfum de combawa*
- Le moelleux au café à la glace vanille*
- Le truffé au chocolat et sorbet orange sanguine et piment*
- L'assiette de fromages (3 sortes)*

## MENU DIANE

75.-- Fr

- Les asperges blanches gratinées, œuf poché et jambon pata negra*  
\*\*\*
- Le loup de mer à l'émulsion combawa*  
\*\*\*
- Le carré de porc aux petits oignons (Swiss Gourmet Grand Cru)*  
\*\*\*
- Le délice aux fraises et à la rhubarbe*

-----

*Le pain est artisanal et confectionné chaque jour par notre pâtissier Alexis Boutin*

## POUR COMMENCER

<i>sans gluten</i>	<i>Le tartare de saumon aux herbes et sa rilette de saumon fumé</i>	18
	<i>La rilette de canard confit et bavarois de foie gras au gingembre</i>	19
<i>sans gluten</i>	<i>Le délice de foie gras de canard aux pommes</i>	22
<i>sans gluten</i>	<i>Le carpaccio de poulpe aux senteurs de Provence</i>	22
	<i>Les asperges blanches gratinées, œuf poché et jambon pata negra</i>	25
<i>sans gluten et sans lactose</i>	<i>Le thon Saku mi-cuit au sésame et confiture d'oignons</i>	25
	<i>La salade de homard au curry et tourteau aux herbes fraîches</i>	25
	<i>L'œuf de la ferme « Gagnebin » en cocotte au foie gras et julienne de truffe</i>	25
	<i>La salade de tomates, crevettes poêlées à la Provençale et burratina</i>	28
	<i>L'escalope de foie gras de canard aux coing caramélisées</i>	29

## LES PLATS FROIDS ET PÂTES

<i>sans gluten et sans lactose</i>	<i>Le steak tartare de bœuf</i>	39
	<i>L'assiette gourmande aux fraîcheurs du marché</i>	38
	<i>(soupe d'écrevisses, tartare de saumon, fondant de foie gras de canard, œuf en cocotte au foie gras, et cocktail de crevettes)</i>	
	<i>L'assiette de crudités</i>	15
	<i>L'assiette végétarienne (chaude)</i>	17
	<i>Les nouillettes à la fricassée de champignons à la crème, salade mesclun</i>	23
	<i>Les raviolis aux crevettes, salade mesclun</i>	25

## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>sans lactose</i>	<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>sans gluten</i>	<i>L'escalope de saumon, riz noir à la petite ratatouille</i>	36
<i>sans gluten et sans lactose</i>	<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>L'entrecôte de bœuf aux champignons frais à la crème</i>	38
	<i>Le mini tournedos de bœuf au poivre et à la crème</i>	39
	<i>Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes</i>	55
	<i>Les rognons de veau à la moutarde de Pommery</i>	35
	<i>Le carré de porc aux petits oignons (Swiss Gourmet Grand Cru)</i>	39
	<i>Les côtes d'agneau aux herbes de Provence</i>	45