

MENU MERMOD

58.-- Fr

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

LES ENTRÉES

Le tartare de daurade à la mangue

Le feuilleté aux champignons et son émulsion

Le velouté de petits pois acidulé froid et billes de chèvre au basilic

Carpaccio de tomate et Burrata au basilic et Mousse de pois chichi au beterrave

Notre foie gras de canard aux figues et sa cuchaule

Notre bisque de homard en croûte

LES PLATS

La daurade poêlée et sa sauce vierge

Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique

Notre gratin de fruits de mer et poissons

L'entrecôte parisienne de bœuf, sauce au poivre

Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon

Le suprême de poulet pattes noires de la « Belle-Luce » et crème de parmesan

La côte de bœuf de 500gr « Wolowina » (minimum 2 per, supplément 10.--Fr PP)

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

LES DESSERTS

Le financier à la pistache, crème au rhum et pomme

Le brownie et sa ganache au chocolat

La panna cotta aux fraises et balsamique

La crème brûlée au vin cuit

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>Le tartare de daurade à la mangue et pommes de terre au curry</i>	18.--
<i>Le velouté de petits pois acidulé froid au chèvre frais</i>	12.--
<i>Notre foie gras froid aux figues et sa cuchaule</i>	25.--
<i>La bisque de homard en croûte</i>	19.--
<i>Carpaccio de tomate et Burrata au basilic et Mousse de pois chichi au beterrave</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.--
--	-------

LES POISSONS ET CRUSTACÉ

<i>Nos filets de perche au beurre blanc</i>	43.--
<i>L'omble chevalier glacée de notre contraste et sa sauce aux crustacés</i>	45.--
<i>Le filet de daurade poêlé et riz Venere</i>	45.--
<i>Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique</i>	43.--
<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 suprême de poulet pattes noires de la « Belle-Luce », cuisse confite et crème de parmesan</i>	39.--
<i>La côte de bœuf de 500gr « Wolowina »</i>	75.--
<i>Le steak tartare de bœuf coupé au couteau</i>	45.--

LES DESSERTS

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