

MENU MERMOD

68.--Fr

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

LES ENTRÉES

Notre foie gras de canard aux figues et sa cuchaule

Les tagliolini à la truffe

Le tartare de saumon au raifort

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

Notre bisque de homard en croûte

Le feuilleté aux champignons et son émulsion

LES PLATS

Le loup de mer poêlé au combawa

Le tentacule de poulpe à la provençale

Notre gratin de fruits de mer et poissons

L'escalope de saumon aux senteurs de Provence

L'entrecôte parisienne de bœuf, sauce au poivre

Les rognons de veau à la moutarde

Le suprême de poulet Patte Noire aux morilles

LES DESSERTS

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

Le financier à la pistache, crème au rhum et pomme

La pomme d'Autonale, son coulis au calvados

La poire Belle-Helene et son chocolat de Madagascar

Les marron dans tous ses états

La crème brûlée au vin cuit

La saga des glaces (sélectionnées par nos soins)

Le carpaccio de mangue et sa glace

L'assiette de fromages (3 sortes)

POUR COMMENCER

<i>Les crudités</i>	12.--
<i>Notre bisque de homard en croûte</i>	22.--
<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 foie gras de canard aux figues et sa cuchaule</i>	25.--
<i>Le feuilleté aux champignons et son émulsion</i>	22.--
<i>L'escalopine de foie gras poêlée</i>	27.--

DE MOMENT

<i>L'assiette de légumes du moment</i>	22.--
<i>Les tagliolini à la truffe.</i>	22.--
<i>Le steak tartare de bœuf coupé au couteau</i>	45.--

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

<i>Nos filets de perches au beurre blanc</i>	44.--
<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 loup de mer poêlé au combawa</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 suprême de poulet Patte Noire aux morilles.</i>	42.--

Demander la carte des desserts