

Menu Gourmand

Strate de saumon marinée aux lentilles de Sauvigny,
mangue et céleri, crackers aux noisettes torréfiées

Dos de bar poêlé,
fondue de poireaux en cromesquis et courge caramélisée,
émulsion d'une bisque

ou

Spirale d'onglet de bœuf farcie à la duxelles de champignons,
déclinaison de légumes oubliés et coque de topinambour, jus court

Millefeuille aux poires et coings, crème vanillée

Fs.55.-

(menu 3 plats, servi au déjeuner uniquement, du mardi au vendredi)
(hors samedi, dimanche et jours fériés)

Fs.78.-

(4 plats)

Plat du Jour avec une salade

(servi au déjeuner uniquement, du mardi au vendredi, sauf jours fériés)

Fs.21.-

Fs.26.-

(accompagné d'un cru au verre)

**En cas d'allergies ou d'intolérances,
Veuillez vous adresser à notre personnel dès votre arrivée.**

Menu Signature

Fin tartare de Bar et carpaccio de Saint Jacques parfumés au citron vert,
ravigote aux fruits exotiques et croustillant aux lentilles de Sauvigny

Escalope de foie gras poêlée et coing confit,
jus de déglacage et son granité de pommes au Calvados

Dos de Merlu en vapeur de citrus
blanquette de coquillages et légumes de saison,
Emulsion marinière

Filet de Chevreuil rôti,
poire « Louise Bonne » et purée de céleri, aïelles
sauce Grand-Veneur

ou

Faux-filet rôti,
cannelloni de châtaignes et butternut gratiné au Vieux Gruyère
champignons des sous-bois, sauce au poivre de Madagascar

Pré dessert

Finger chocolat et caramel au beurre salé
praliné croustillant

Fs.130.-
(sans le foie gras)

Fs.160.-
(complet)

Les Entrées

La Saint-Jacques et le bar

Fin tartare et carpaccio parfumés au citron vert
ravigote aux fruits exotiques et croustillant aux lentilles de Sauvigny 36.00-

Le Gibier

Pâté-Croûte d'un retour de chasse, chevreuil, lièvre et marcassin
pickles de légumes et champignons 30.00-

Les Huitres

«Tarbouriech» de l'étang de Thau
au naturel, pain de Seigle et beurre aux algues 35.00-

Le Foie Gras de Canard

Escalopes poêlées et coing confit
jus de déglçage et son granité de pommes au Calvados 35.00-

L'œuf de la ferme Gavillet

Œuf parfait
duxelles et crémeux de champignons, légèreté au reblochon 25.00-

Le Végétarien

La Tourte

Aux parfums d'Automne, champignons des sous-bois
topinambour et Butternut, émulsion aux champignons 28.-

Les Poissons

Le Brochet du Léman

Quenelles de Brochet
tombée d'épinards et bisque d'Ecrevisses 38.-

Le Merlu

Dos en vapeur de citrus
blanquette de coquillages et légumes de saison, émulsion marinière 38.-

La Saint Jacques

Noix poêlées, salsifis gratinés au corail
cerfeuil tubéreux étuvés et sauce miroir 44.-

Les Perches du Léman (selon arrivage)

Pêchées par Romain, cuisinées à la provençale **ou** au beurre citronné
frites taillées à la main. 49.-

Les poissons sont pêchés dans le lac Léman, l'Océan Atlantique, le Pacifique, la Manche et Méditerranée

Les Viandes

Le Filet de Chevreuil

Rôti, poire « Louise Bonne » et purée de céleri, aïelles
sauce Grand-Veneur 70.-

Le Faisan

Suprême farci aux champignons et foie gras
légumes d'Automne, mousseline de pommes de terre et jus court 38.-

Le Marcassin

Daube de Sanglier, spaghettis de navets aux bais de Genièvre
chanciaux et poires au vin rouge 35.-

Le Boeuf

Faux-filet rôti, cannelloni de châtaignes et butternut gratiné au Vieux Gruyère
champignons des sous-bois, sauce au poivre de Madagascar 42.-

Toutes nos viandes sont de provenance Suisse ou Européenne.

Les Fromages Affinés

Sélection sur assiette (choix de fromages). 20.-

Les Desserts

Le Chocolat

Finger chocolat et caramel au beurre salé
praliné croustillant 17.-

La Pomme Gala

Sphère de pommes comme une tatin
et sa glace 14.-

L'Exotique

Panna Cotta au lait de coco et citron vert
biscuit léger imbibé au Rhum, minestrone de fruits exotiques 14.-

La Poire

Belle Hélène, praliné aux amandes torréfiées,
chocolat et glace vanille 15.-

Le Dessert du Moment 12.-

La Palette de glaces & Sorbets 13.-

Le Café Gourmand (servi avec 3 mignardises) 10.-