

Menu Gourmand

Carpaccio de veau et pastrami, vinaigrette de jus de viande truffée,
légumes croquants et jeunes pousses

Dorade grillée
rouleau du printemps,
pousse de soja, patate douce, sauce asiatique

ou

Crêpinette d'agneau,
multitude de choux, semoule végétale, jus d'un navarin

Saint Honoré Orange et Chocolat

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

Cannelloni de tourteau à la pomme Granny Smith
fine gelée de concombre citronnée, crème légère au Raifort, pain de crustacés

Royale de foie gras et fricassée de morilles
émulsion de noisettes

Noix de Saint-Jacques poêlées,
risotto de Fregola Sarda, crème coraillée

Suprêmes de Pigeonneau d'Anjou cuisinés comme un pot au feu,
raviole de cuisses confites, sauce ravigote aux herbes fraîches

Pré dessert
Interprétation du Citron

Mousse et confiture de lait
éclats de meringue, crème de Gruyère

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 Sauverny 36.-

Le Foie Gras et la Morille

Royale de foie gras et fricassée de morilles
émulsion de tourteau de noisettes 40.-

Les Huitres

«Tarbouriech» de l'étang de Thau
au naturel, pain de Seigle et beurre aux algues 35.-

Le Tourteau

Cannelloni de tourteau à la pomme Granny Smith
fine gelée de concombre citronné, crème légère au Raifort, pain de crustacés 28.-

L'œuf de la ferme Gavillet et le Cresson

Œuf parfait
coulis de cresson, crispy d'oignons,
mouillette de Focaccia aux petits légumes et jeunes pousses 25.-

Le Végétarien

La Raviole d'épinards et ricotta

Petits légumes de saison, bouillon de légumes à la feuille de citrus et badiane 28.-

Les Poissons

Le Brochet du Léman

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

Le Rouget Barbet

En papillon, en écailles de céleri branche,
artichaut poivrade garni d'une embeurrée de pommes de terre,
barigoule safranée 52.-

La Saint Jacques

Noix poêlées, risotto de Fregola Sarda à la butternut
copeaux de parmesan, émulsion coraillée 44.-

Les Perches du Léman (selon arrivage)

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

Provenance des poissons :

Le Brochet et les perches	Lac Léman - Suisse
Le Rouget Barbet	Atlantique Nord-Est – Côtes Anglaises
La Saint-Jacques	La Manche - France
Les Huitres	France
Le Bar	Mer Méditerranée- Espagne
Le Tourteau	Atlantique Nord Est

Les Viandes

La Longeole

Comme un petit salé de lentilles de Sauvigny,
jus de cochon à la graine de moutarde, oignons et carottes glacés 34.-

Le Ris de Veau

En fricassée, à la fève de Tonka, boutons de guêtre,
purée de pommes de terre Agria, jus de braisage corsé 38.-

Le Pigeonneau d'Anjou

Les Suprêmes cuisinés comme un pot au feu,
raviole de cuisses confites, sauce ravigote d'herbes fraîches 44.-

Le Boeuf

Faux-filet rôti, fricassée de morilles, pommes soufflées 59.-

Provenance des produits

Le Veau	Hollande
Le Porc	Suisse
Le Pigeonneau	France
Le Bœuf	Suisse
Le Foie gras	France

Les Fromages Affinés

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

Les Desserts

L'After eight 15.-

Au Get 27, en coque de chocolat, tuile à la menthe

Le Citron 14.-

Duo de meringue, crèmeux citron, sablé croustillant et son sorbet

L'Opaline Exotique 14.-

dacquoise Coco
crèmeux passion, légèreté piña colada.

Lactée en déclinaison 13.-

Mousse, confiture et crème de Gruyère, éclats de meringue

Le Dessert du Moment 12.-

La Palette de glaces & Sorbets 13.-

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