

Soirée Spéciale autour de la Méditerranée
Jeudi 18 Avril 2019
à partir de 19h00 dans notre salle Café F

Menu

Une Mauresque ou un Cocktail maison offert

Anchoïade avec petits légumes,
cromesquis de mozzarella,
enrubanné de Jambon de Parme

Bouillabaisse servie en deux services :
- Soupe de poissons
- Assiette de poissons et légumes

Le Merveilleux meringué à la fraise,
crème légère anisée, sorbet basilic

Assortiment de Mignardises

Fs. 75.-

Menu Gourmand

Comme un avocat crevette
tartare de gambas, sauce cocktail et ciboulette sauvage,
guacamole, ravigote orange et herbes

Soufflé de truite,
carottes glacées, graines de sarrasin à la coriandre
condiment à la Grenobloise, sauce vin blanc

ou

Magret de canard rôti au sumac,
fleur de betteraves, hibiscus, panisse au poivre, jus de rôti

Millefeuille à notre façon Pomme Tatin
glace caramel beurre salé

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 Sauvigny 36.-

Le Foie Gras et la Morille

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

Les Asperges Vertes de l'Hérault

Feuilleté d'asperges vertes de l'Hérault,
Duxelles de champignons de Paris, sauce hollandaise 32.-

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 Sabre et le Homard

Strate de sabre, étuvée de poireaux et homard,
asperges blanches des Landes et Gremolata,
sauce vin blanc aux algues fraîches 42.-

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 l'asperge
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 :

Les perches	Lac Léman - Suisse
Le Rouget Barbet	Atlantique Nord-Est – Côtes Anglaises
La Saint-Jacques	La Manche - France
Le Sabre	Atlantique
Le Homard	Atlantique
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, asperges vertes 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, crémeux citron, sablé croustillant et son sorbet

La Fraise Gariguette 15.-

Fin sablé et mousse de lait à la Marjolaine, fraises Gariguette

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.-