

Soirée Spéciale Jeudi 19 Mars 2020

« Le Printemps arrive »

Cocktail de bienvenue

Amuse-bouche

Rouleau de printemps
Radis au beurre, focaccia

Menu

Asperges Blanches du Vaucluse en feuilleté,
sauce mousseline citronnée

Saumon d'Ecosse BIO snacké,
risotto de petits légumes et orge perlée,
sauce au pesto d'ail des Ours

Fricassée de cabri mitonné aux herbes de la Garrigue,
oignons nouveaux, carottes fanes en persillade,
pommes de terre Charlotte de Jussy rissolées avec ail en chemise,
jus grassouillet

Cheesecake à la rhubarbe,
glace vanille, confiture de pissenlit

Fs.78.-

Vous serez accueillis dans notre salle Café F. Nombre de places limitées.

Menu Gourmand

Crème Dubarry, pickles de chou-fleur, croûtons à l'ail,
beursaudes et émulsion à l'huile de noisettes de Monsieur Leblanc

Dos de cabillaud rôti au beurre d'ail,
Fregola Sarda aux cives, feuilles de choux de Bruxelles et crème d'ail rose

ou

L'agneau en côtelette et boulette aux oignons confits, coriandre et kémoun,
graines de couscous, houmous, pois chiches frits, jus d'agneau aux épices

Dôme de mousse chocolat au lait,
insert mangue et vanille de Madagascar, crumble 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 Surprise dans l'Esprit Printanier

en 5 Plats Fs.130.-

Comprenant :

Une entrée

Un poisson

Une viande

Pré-dessert

Dessert

En 6 Plats Fs.160.-

Comprenant :

Deux entrées

Un poisson

Une viande

Pré-dessert

Dessert

Les Entrées

Les Asperges vertes de Camargue

servies tièdes, juste croquantes, condiments radis et herbes fraîches,
râpe de jaune d'œuf confit à l'aneth, croustille de pain et légèreté d'agrumes 24.-

Les Morilles et Escargots de Vallorbe

en fricassée, crévés, liés au pesto d'ail des Ours,
feuilleté en allumette et poivre long 38.-

Le Tartare de Daurade et Huître

En cannelloni composé :
d'un carpaccio de filets de daurade marinés à l'huile d'olive et citron vert,
huître pochée dans son jus puis taillée en tartare,
mousse à la coriandre, crème aigrelette à la betterave rouge & pain de seigle 26.-

Le Foie Gras de Canard et la Rhubarbe

En terrine, gelée à la rhubarbe et verveine, chutney, fouasse Vendéenne 34.-

Les Poissons

Le Brochet du Lac Léman

Quenelles pochées, servies avec une tombée d'épinards et riz basmati, bisque d'écrevisse 36.-

Les Perches de notre Pêcheur Romain (selon arrivage)

cuisinées à la provençale **ou** au beurre citronné
frites de M. et Mme Vuagnat de Jussy, taillées à la main
ou bouquetières de légumes 50.-

Le Turbot

Rôti au beurre sur l'arête, petits pois et cébettes liés,
pommes de terre vitelotte confites à la graisse de canard,
sauce au Chasselas d'Anières et au piment d'Espelette 40.-

Le Saumon d'Ecosse Label Rouge

Cuit à l'unilatéral, asperges vertes croquantes et copeaux, mitonnée de légumes
printaniers en fine brunoise liés au parmesan, chou pak-choï,
sauce à l'ail des Ours 36.-

Le Végétarien

Les Gnocchis

natures, aux blettes et safranés, jeunes légumes, artichaut poivrade en barigoule,
petits pois, carottes fanes, cébettes, courgettes,
bouillon de légumes émulsionné au beurre de cerfeuil 35.-

Provenance des poissons :

Les Perches	Lac Léman - Suisse
Le Brochet	Lac Léman - Suisse
Le Turbot	Méditerranée – Espagne
Le Saumon	Ecosse
La Daurade	France
L' Huître	France

Les Viandes

Le Poulet de Jussy de Mr Chenevard

Le suprême farci de ses cuisses confites, laquées au jus de rôti, jeunes pousses printanières, tortellini aux épinards & champignons, jus grassouillet

34.-

Le Filet de Bœuf Suisse

poêlé, asperges et morilles, pommes Grenaille rôties, sauce aux morilles et crème au vin jaune

69.-

Le Porc de Jussy (minimum 2 personnes)

Belle côte pour deux personnes à partager, servie rosée, pithiviers de blettes et olives, cébettes rôties et pommes purée, jus au romarin

38.- p.p

La Longe de Veau

Médailon rôti, servi rosé avec artichaut poivrade, carottes fanes rôties, calissons de pommes de terre confit au beurre clarifié, jus de cuisson aux effluves de Collioure

42.-

Provenance des produits

Le Poulet	Suisse
Le Bœuf	Suisse
Le Porc	Suisse
Le Canard	France
Les Escargots	Suisse
Le Veau	Suisse

Les Fromages Affinés

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

Les Desserts

Le Praliné (commande au début du repas) 16.-
soufflé chaud praliné et glace noisette.

Constellation de Chocolat Grand Cru 16.-
crèmeux Caraïbes et miel, poires rôties.

Ananas et Basilic 14.-
parfait glacé ananas et effluve de basilic, sablé Breton, confit d'ananas

Pomme et Banane 13.-
strate de pommes caramélisées, compotée de bananes,
biscuit financier légèrement relevé au rhum.

Le Dessert du Moment 12.-

La Palette de glaces & Sorbets 12.-

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