

MENU MERMOD

56.-- Fr

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

LES ENTRÉES

La Roulade de beterrave et saumon fumé à la moutarde de Combawa
Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé
Les asperges bvlanches sauce hollandaise et jambon ibérique
Le bouillon de mini tortellini aux petits légumes
Le mille-feuille de foie gras de canard aux figues,
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre

LES PLATS

L'escalope de saumon et riz noir à la petite ratatouille
Le loup de mer à l'émulsion de combawa et ravioli de crevettes
La pièce de bœuf parisienne au poivre, nouillettes
Les rognons de veau à la moutarde de Pommery
Wolowina Beef - Club Steak Supplment Fr.10.--PP

LES DESSERTS

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

Le moelleux au café sa glace vanille
La crème brûlée à la sensation combawa
Truffe au chocolat et son sorbert à l'orange
La saga de glaces du jour
Carpaccio de mangue sorbet à la mangue
La pomme farcie au calvados sur tarte croustillante
L'assiette de fromages (3 sortes)

MENU DIANE

75.-- Fr

Le mille-feuille de foie gras de canard et compote de pommes
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre

Le bouillon de mini tortellini aux petits légumes

La pièce de boeuf au poivre à la crème

La pomme farcie au calvados sur tarte croustillante

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.

POUR COMMENCER

- La Roulade de beterrave et saumon fumé à la moutarde de Combawa. 18*
Le tartare de saumon aux herbes et sa rilette de saumon fumé 19
La tomate de cœur de bœuf et burrata au basilic 25
Le bouillon de mini tortellini aux petits légumes 19
*Le mille-feuille de foie gras de canard et compote de figes
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre 25*
L'escalope de foie gras de canard aux coings caramélisés 29

LES PLATS FROIDS

- Le steak tartare de bœuf 39*
L'assiette gourmande aux fraîcheurs du marché 38
*(soupe d'écrevisses, tartare de saumon, fondant de foie gras de canard,
œuf en cocotte au foie gras, et cocktail de crevettes)*
L'assiette de crudités 15
L'assiette végétarienne (chaude) 17

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

- Les filets de perche meunière 38*
Les filets de perche au beurre citronné 40
Le loup de mer à l'émulsion de combawa et raviolis de crevettes 39
L'escalope de saumon, riz noir à la petite ratatouille 36

LES VIANDES

- Les rognons de veau à la moutarde de Pommery 36*
Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes 55
L'entrecôte parisienne au poivre à la crème 36
Le mini tournedos de bœuf au poivre crème 39
Wolowina Beef - Club côte sauce Béarnaise 81