



Famille Volery-Silva

Sur la Place

1182 **Gilly**

021/824.12.08

021/824.31.54

Internet : <http://aubergegilly.ch>

E-Mail : info@aubergegilly.ch

Chers clients et Amis,

Objets: Proposition de menu de groupe disponible à partir de 20 à 25 personnes

Je tiens tout d'abord à vous remercier pour l'intérêt que vous portez à notre petite entreprise familiale.

Et conformément à vos désirs, Je vous remets ci-joint ; quelques propositions de menus

Menu 1

**Gaspacho Andalou & sa brochette
de perles de melon et mozzarella
brunoise de petits légumes de saison marinés**

**Noix de Saint-jacques & Crevettes royales
Ravioli maison aux truffes
Emulsion safranée à la ciboulette**

Filet de boeuf landais
Jus de veau au porto rouge & foie gras poêlé
Farandole de légume de saison
Pommes rôties à l'huile d'ail & Tym Frais

Nougat glacé Maison
Accompagné de ces fruits frais en folie
Fr.84.-

Menu N°2

Marbré de foie gras de canard aux cerises
Accompagné de son bouquet de salade du
marché & Pain Toast

Emulsion océanique
noix de Saint-Jacques et crevettes royales
Affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à curry
mauricienne, piments et citronnelle

Dos de pintade aux morilles
Farandole de légumes d'été

Risotto aux vin blanc & grano padano

Crumble aux Fraises & noix de coco
glace à la pistache verte & petit décor
Fr. 88.-

Menu N°3

Terrine Maison

Bouquet de salade de saison de son chutney de fruits
assortis- toast et beurre portion

Trio Océanique à la Brésilienne
loup de mer -noix de Saint-Jacques-crevette
royale, poêlée de poivrons & chitake aux cives
Emulsion de homard parfumé au lait de coco &
gingembre et coriandre ciselée

Filet de veau aux Cèpes

Nappé de sa sauce assortie
Pommes rôties à l'huile d'ail & Tym Frais
Corbeille de légumes de saison

Verrine d'abricots infusé à la vanille
Arrosé à l'abricotine du valais & sorbet assorti
Fr. 85.-

Menu N°4

**Carpaccio de bœuf aux cèpes poêlés &
roquette et parmesan**

agrémenté d'huile d'olive et balsamique réduit

Filet de dorade rôti aux graines de Pavot
Lit de fine ratatouille et son huile de basilic & tapenade

Magret de canette & cerises et noix de coco
jus de cuisson assorti & vinaigre balsamique
Farandole de légumes de saison
Pommes nouvelles rôties au gros sel & thym

Moelleux au chocolat *Chaud* Coulis de fruits
assortis , accompagné de fruits en folies, rafraîchi
de sa boule de glace vanille
Fr. 82.-

Notre petit établissement familial de 9 chambres , tout confort est idéalement situé au cœur du vignoble de la Côte. Il vous présente ses atouts pour que votre séjour d'un jour ou plus, devienne un lieu de rencontre amical : accueil, professionnalisme, cuisine soignée. Salle pour séminaires d'entreprises dès 12 personnes

Famille Volery – 1182 Gilly Tél :021/824.12.08 et Fax :021/824.31.54

Internet : WWW.Aubergegilly.ch E-Mail : info@aubergegilly.ch

Choix de menu à 1 entrée

Menu 5

Salade gourmande Printanière

Composée de saladinne, feuilles d'endives, magret de canard fumé, dès de foie gras poêlés, champignons de saison, crevettes roses calypso, asperges vertes, fruits secs, vinaigrette maison

Dos de pintade aux morilles

Farandole de légumes de saison
Gratin dauphinois

Panna Cotta aux fruits de saison

Et son petit décor maison
Fr. 69.-

Menu 6

Emulsion océanique

noix de Saint-Jacques et crevettes royales
Affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à carry, piments et citronnelle et légumes croquants

Filet d'agneau rôti aux tomates séchées lard grillé & olives taggiasca

Jus de cuisson aromatisé au thym & ail
Corbeille de légumes de saison

Pommes rôties au gros sel

Moelleux au chocolat *chaud*

accompagné de ces fruits en folies
rafraîchis de sa boule de glace assortie
Fr. 67.-

Menu 7

Bouquet de crevettes Calypso

Composé de julienne de salades du marché mesclun, crevettes roses, nappé de sauce Calypso

Filet de bœuf Landais

Jus de veau et foie gras de canard poêlé
Garniture Hivernale

Pommes Rôties aux herbes aromatiques

Coupe Glacée aux fraises & framboises

Crème double de gruyère & meringue
Fr. 76.-

Menu 8

Jolie petite salade mêlée

Agrémentée de notre vinaigrette maison

La Cocotte du boucher (à découvrir)

Composée de médaillons d'araignée de veau poêlés, nappés de notre délicieuse sauce aux morilles, servie avec farandole de légumes d'été

Riz créole au beurre frais

Verrine en Tiramisu aux fruits de saison

Accompagné de son petit décors maison
Fr. 50.-

Menu 9

En Evasion marine

Tartare de Féra du Léman aux petits légumes & fruits de la passion

Composé de brunoise de légumes croquants, herbes aromatiques, échalotes, fruit de la passion, huile d'olive, etc... accompagné pain toast

Bobo de camaraõ a moda pernambucana

Plat typique du Nord-Est brésilien & crevettes royales, noix de Saint-Jacques, poivrons, coulis de langoustine, tomate, coriandre, lait de noix de coco,
Accompagné de riz créole.

Verrine d'abricots infusés au romarin

Et son crémeux à la pistache vertes

Accompagnée de son décor de saison
Fr. 75.-

Menu 10

Filet de dorade rôti aux graines de Pavot

Lit de fine ratatouille et son huile de basilic & tapenade

Filet de bœuf grillé au Pinot-Noir

Réduction de vin rouge monté au beurre frais
Farandole de légumes d'hivers

Pommes nouvelles rôties au romarin

Crème brûlée aux saveurs de saison

Et son petit décors de saison

Fr. 68.-

D'autre information importante...

→ vous sont communiquées en page 3

Sans oublier notre menu Passion Gourmande www.aubergegilly.ch
(2 entrées –plat principal – dessert de saison / élaboré avec les produits du marché)
au prix de Fr. 78.- et Avec 1 seule entrée Fr. 68.-

Information importante...

Nous n'acceptons qu'un seul et unique menu pour l'ensemble des Invités ...

Au cas ou vous souhaiteriez composer votre menu...
En relation avec notre carte ses mets vous pouvez consulter celle-ci sur Internet
www.aubergegilly.ch, Icône -> restaurant

Pour les personnes végétariennes ou avec d'autre habitude alimentaire, nous vous prions de nous en informer lors de votre réservation définitive et nous nous ferons un plaisir de préparer des mets en relation avec leurs désirs...

Dans l'attente d'avoir le plaisir de vous accueillir à Gilly, nous vous prions d'agréer,
Mesdames, Messieurs, nos plus respectueuses salutations

Amicalement, Famille Volery.

L'Hôtelier

Fait à Gilly , le 7 juin 2019

Volery Jean-Claude