



Famille Volery / Sur la Place / 1182 Gilly
Tél : 021.824.12.08 / www.aubergegilly.ch

Semaine 20 au 23 Octobre 2020

Hôtel Ouvert - 7/7

Le Restaurant Fermé → le dimanche & Lundi

En Page 2



New...

Tous les Midi & Soir Du Mardi au Jeudi...
...Vendredi à Midi uniquement...

*Nous vous proposons nos jolies propositions
de menus de saison à choix Multiple...*

Juste pour votre plaisir et au - grés de vos envies...

1 entrée + Plat + dessert

Menu complet dès Fr. 55.-

*Accompagnées d'une sélection de vins...
En formule crus ouverts ...*

Mardi

Petite salade de saison
agrémenté selon nos envies

Emincé de Volaille Forestière

Emincé de volaille cuisson minute et nappé de sa délicieuse sauce aux champignons (chanterelles, pleurotes, paris, cèpes, shitake, jus de cuisson, romarin, thym, vin blanc , crème fraîche

Pommes mousseline & tomates confites-cives

Mousse aux pruneaux confits à la cannelle
Petit décor de saison
Fr. 24.50

La Pêche de La féra du Lac est Ouverte 😊

Tous les soirs du mardi au Jeudi

New... Nos formules menu du jour dès Fr.28.-
(proposition au gré de nos envies)

La chasse est toujours là ...

Nos 2 variantes hebdomadaires vous sont proposées du mardi au vendredi à midi !!!



New... Menu2 → Fr. 27.80



Risotto crémeux aux Chanterelles
enrichi au vin blanc, crème fraîche, Grano padano,
cives ciselée , jus de veau à l'estragon , lichette de
jambon typo parma & roquette fraîche

Dessert du jour

Mercredi

Soupe de légumes d'automne
agrémenté selon nos envies

Rôti de porc à la vigneronne

Coloré à la poêle & cuisson lente au four, moutarde en grains, vin blanc, jus de veau, estragon, herbes du potager,
Garni de raisins frais

Polenta crémeuse & grano padano

Iles flottante & crème anglaise
Et petit décor de fruits
Fr. 24.50

Jeudi

Médailles de cerf sauce poivrade
Nappé de sa délicieuse sauce assortie
Garniture chasse

Spätzli au beurre frais

Crème brûlée à la menthe
Et son petit décor de saison
Fr. 24.50

Vendredi

Jolie petite salade de saison
Agrémentée selon nos envies du moment...

Nage de poisson océanique façon Thaï
Joli mélange de poissons et crevettes royales
marinés, bouillon thaï façon Elodie.

**Nouilles de riz chaude & Wok de légumes
asiatique au basilic & menthe fraîche**

Tarte aux pommes & noisettes
Glace caramel & décors de saison
24.50

Menu 3 à Fr. 33.-

Entrecôte de bœuf 150gr'' café de Paris''

Légumes du jour

Pommes frites fraîches

Dessert du jour

New... Voici nos propositions de Menus d'affaires à choix Multiple...

Juste pour votre plaisir et au - grés de vos envies...
Tous les Midi & Soir du Mardi au Jeudi, ainsi que le [Vendredi à midi](#)



Nos entrées incontournables du moment...

Soupe de courge et potimarron aux cèpes & marrons glacés au caramel
Accompagnée de chantilly aux pistaches grillées & julienne viande séchée du Valais

Terrine « Home Made » au fil de nos envies et des produits du marché
Bouquet de salade de saison assortis- toast et beurre portion

Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales
Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard, **Affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à carry mauricienne, piment et citronnelle**

Feuilleté aux champignons maison
Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles et sauce aux morilles

Jolie petite salade mêlée, Agrémentée de notre vinaigrette maison

Nos plats principaux Terre & Mer

" New" Cocotte de Civet de Chevreuil façon Grand-Mère
Garni d'oignons grelots, lardons, champignons de Paris, croûtons rôtis

Tagliatelle fraîche au beurre OU Spaëtzli Maison au beurre maison

Suprême de faisán aux framboises et mini pomme d'Amour au sésame

Tartare de bœuf 150 gr. (coupé au couteau)
Accompagné de ses toasts briochés et beurre portion & petite portion de frites fraîches maison



Bobo de camarão à la mode Pernambucana * supplément Fr. 10.- p. Personne
Composé de noix de Saint-Jacques, crevettes royale décortiquées, coulis de homard aux tomates & lait de coco, piment doux et coriandre frais, servi avec riz créole

Filet de Féra meunière (150 gr) Et son beurre émulsionné aux herbes du potager
Pommes nature ou Pommes frites

Filet de bœuf (150 gr) façon Landaise * supplément Fr. 12.- p. Personne
Jus de veau au poivre noir & foie gras de canard poêlé, Légumes de saison, Pommes frites maison

Le coin des douceurs

Crème brûlée au Baileys et soupçons de sirop d'érable
Servie avec son petit décor maison

Minestrone d'ananas aux épices et sa boule de glace pain d'épices maison
Servi en verrine, petit voyage en Orient, beaucoup de fraîcheur et une touche croustillante grâce à notre tuile aux amandes et brisures de spéculoos.

Panà Cottà aux Figes infusées au vin rouge & cannelle et Spéculos
Et son petit décor maison

Menu affaire Complet Fr. 55.- p. Pers.

Menu affaire → Sans entrée ou sans dessert Fr. 46.- p. Pers

Notre jolie proposition de différents crus ouverts... pour accompagnés vos différents menus...



<u>Vins blancs :</u>	DL
<u>Vins blancs :</u>	DL
Côteau de Vincy Chasselas « Grand Cru » 2019 Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, à Gilly	4.80
Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2019 René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	7.10
Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2019 René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	7.10
 <u>Vin Blanc de cépages élevé en barrique :</u>	
Crescendo "Chardonnay" 2019 Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	7.80
 <u>Vins Rouges :</u>	DL
Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2017 Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	6.-
Château de Vincy " Merlot " Grand cru de la Côte 2018 Daniel Michon & Fils. Propriétaire – Hammel SA – Rolle	7.80
Catedral « RESERVA » Dão 2018 Denominação de origem controlada , Dão, caves Velhas, Rio Maior- Portugal	4.80

Chers clients et amis ...



La Famille Volery et ces collaborateurs, vous souhaitent une cordiale bienvenue.



New...Week-end Gourmand



(Minimum 2 personnes) → les vendredi & Samedi soir.

Nous vous proposons une nuitée en **chambre double avec petit déjeuner...**
+ Notre Magnifique → Menu passion Gourmande (2 entrées - plat principal - dessert)
Au tarif de Fr. 130.- par personne