

Menu 1

Velouté de lentille corail

Accompagnée de quelques bolets poêlés
au cives et son œuf parfaitement
moelleux

Noix de Saint-jacques & Crevettes royales

Ravioli maison aux truffes
Émulsion au citron vert et jaune

Filet de bœuf landais

Jus de veau au porto rouge & foie gras
poêlé
Farandole de légume de saison
Pommes rôties à l'huile d'aïl & Thym Frais

**Verrine de
griottes marinées au kirch** glace
à la vanille & petit décor maison

Fr.84.-

Menu N°2

Pressé de foie gras de canard aux arômes de saison

Accompagné d'un bouquet de salade de
saison et de son chutney de fruits assortis,
Pain Toast et beurre portion

Émulsion océanique noix

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

Filet de bœuf façon tournedos

Accompagnée de sa sauce assortie à la
truffe risotto crémeux
Jardinière de légumes

Moelleux au chocolat *Chaud*

Coulis de fruits assortis , accompagné de
fruits en folies, rafraîchi de sa boule de glace
vanille
Fr. 88.-

Menu 3

Terrine Maison

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

Filet de sandre rôti risotto de pommes de terre aux herbes fraîche

Émulsion au vin blanc et safran

Filet de boeuf gratiné de son beurre de pain d'épices et échalotes

légumes fondants de saison
Pommes grenailles au thym et épices du Maquis

Crème brûlée au parfum du moment

Servie avec son petit décor maison
Fr. 84.-

Menu N°4

Terrine de gibier & noisettes maison

Accompagnée d'un bouquet de salade d'automne
Chutney de fruits assortis
Toast brioché et beurre portion

Crevettes décortiquées poêlées riz Nero

façon risotto aux échalotes et vin rouge sauce aux
agrumes émulsionnée

Filet d'agneau grillé et sa sauce d'Argentine « chimichurri »

Farandole de Légumes de saison
Pommes grenailles aux herbes du Maquis

Panna Cotta au lait de coco et son condiment fruits exotiques. Tuile coco/amande

Servie avec son décor de petits fruits

Fr. 79.-

Menu 5

Crevettes royales & noix de Saint-Jacques rôties poêlée de butternut,
panais grillés *Emulsion lait de coco citron vert et cannelle*

Dos de pintade aux morilles

Farandole de légumes de saison

Ecrasé de pommes de terre aux tomates confites et ciboulette

Panna Cotta aux fruits de saison

Et son espuma assorti & petit décor maison

Fr. 57.-

Menu 6

**Emulsion océanique aux
noix de Saint-Jacques et crevettes
royales**

Légumes croquants, lait de coco, épices à
carry mauricienne, piments et
citronnelle

**Cocotte d'agneau mariné aux
épices jus de cuisson aromatisé
aux tomates**

séchées, moutarde des rôtisseurs, thym
& ail

Légumes de saison. Pommes rôties au
gros sel

Moelleux au chocolat *chaud*

accompagné de ces fruits en folies
rafraîchi de sa boule de glace
assortie

Fr. 67.-

Menu 7

Fricassée de champignons Maison
bolets, chanterelles, pleurotes, shitake
et sauce aux morilles sur un toast
de pain frotté à l'ail doux ***

Filet de bœuf Landais

Jus de veau et foie gras de canard
poêlé Garniture Hivernale
Pommes Rôties aux herbes
aromatiques

**Crumble aux pommes et aux
poires** glace vanille des îles et petit
décor maison

Fr. 76-

Menu 8

Carpaccio d'ananas au sirop de badiane.

Foie gras poêlé en croûte d'épices chutney
assorti et réduction de balsamic

**Magret de canette, jus de cuisson passion et noix de
coco**

Corbeille de légumes de saison
Pommes de terre mousseline et crispy de sauge

Tiramisu aux fruits de saison

Accompagné de son petit décor maison

Fr. 48.-

Menu 9 En Evasion marine

Noix de saint-jacques & Crevettes royales

compotée de poireau crémeux

Émulsion de homard au lait de coco & Piment

**Chouroute de la mer garni de poissons du jour et
coquillages.**

Mijotée avec oignons, laurier, girofle, anis étoilé, vin
blanc et pastis. Pommes vapeurs en persillade

Gratinée aux fruits exotiques (mangue, ananas, papaye et fruits de la passion.

tuile aux amandes et sorbet assorti.
Fr. 60.-

Menu 10

Filet de loup rôti & crevettes royale

Fondue d'endives & pois gourmand
En émulsion à l'orange - gingembre

*** **Médallions de**

**veau grillé enroulés de sa sauce morilles
aux herbes fraîches**

Farandole de légumes d'hivers
Pommes nouvelles rôties au romarin

Crème brûlée aux saveurs de saison

Et son petit décor de saison
Fr. 68-

D'autre information importante...

📄 vous sont communiquées en page 3

– 3 –

18. décembre 2020

Espace conviviale... minimum 20 personnes

Menu N° 11 📄 servi uniquement au

Terrine Maison

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

Fondue bourguignonne

Composée de son trio de sauce maison (curry, tartare, calipso)
4 sortes de viandes, boeuf, agneau, poulet, canette, coupées en morceaux
légumes du moment et Pommes frites fraîches

Verrine de griottes marinées au kirch

glace à la vanille & petit décor maison

Fr. 58.-

Menu 12 📄 servi uniquement au carnotzet

Salade Mêlée de saison

Agrémentée de notre vinaigrette maison au vinaigre de framboise

Fondue chinoise (viande de bœuf)

Délicieux bouillon maison, composé de carottes, céleri, pousse de bambou, champignons
chinois, chitake, pousses de soya, nouilles chinoises, curry rouge, etc...
Accompagné de son assortiment de sauce maison (curry, tartare, calypso, nature)
Viande de bœuf coupées en fines tranche

Panna Cotta aux fruits de saison

Et son espuma assorti & petit décor maison
Fr. 45.-

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. 79.- et **Avec 1 seule entrée Fr. 69.-**

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

Volery Jean-Claude

Fait à Gilly , le 18 Décembre 2020