

### Menu 1

#### **Velouté de lentille corail**

Accompagnée d'une poêlée de cèpes 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'ail & 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 bœuf 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

#### **Saumon gravelax mariné maison aux herbes fraîche et poivre Timut du Népal**

Gelée de citron et bouquet de mesclun

\*\*\*

#### **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 à la vanille des îles coulis fraîcheur fraise et rhubarbe**

Décor de fruits frais

**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 gourmand servi chaud d'ananas rôti à la vanille des îles et noix de coco.**

Sorbet maison assorti et décor de fruits frais

Fr. 78.-

### 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 décors 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

\*\*\*

#### **Nage de la mer garnie de poissons du jour et coquillages.**

Bouillon maison au lait de coco et curry frais. Petits légumes et pommes vapeurs en persillade

\*\*\*

#### **Gratinée aux fruits de saison et son sabayon de vin mousseux**

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

Espace conviviale... minimum 20 personnes

Menu N° 11 ☒ servi uniquement au carnotzet

**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](http://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](http://www.aubergegilly.ch),  
**lcône -> 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 22 Mars 2021

Volery Jean-Claude