

Menu 1

Soupe de courge & potimarron

Accompagnée de quelques bolets poêlés et
brisures de marrons glacés et chantilly au lard fumé

Noix de Saint-jacques & Crevettes royales

Ravioles maison ricotta
Émulsion au citron vert et feuille de Kafir

Filet de boeuf landais

Jus de veau au porto rouge & foie gras poêlé
wok de légumes 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.89.-

Menu N°2

Pressé de foie gras de canard au rhum vieux

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

Filet de loup de mer aux graines de sésame et pavot

Lit de Choucroute mijotée avec oignons, laurier,
girofle, anis étoilé, vin blanc et pastis

Noisettes de chevreuil Grand veneur

Accompagnée de sa sauce assortie
Garniture chasse
Spaëtzli maison au beurre

Moelleux au chocolat *Chaud*

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

Menu N°3

Terrine Maison

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

Filet de daurade snacké

vierge de fruits exotiques et poêlées de légumes
Emulsion curry rouge

Filet de lièvre rôti & banane caramélisée

Nappée d'une délicieuse sauce mauricienne
Garniture chasse
Spaëtzli Maison au beurre

Crème brûlée au parfum du moment

Servie avec son petit décor maison
Fr. 84.-

Menu N°4

Terrine « Home Made »

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

Brochette de st Jaques et gambas rôti au sésame

sur lit de cèpes & endives étuvées
en émulsion de homard au lait de coco

Médallions de selle de chevreuil desossée

Sauce Grand veneur

Garniture chasse

Tagliatelles fraîche au beurre

Verrine de pruneaux et cannelle comme un tiramisu

Servie avec son décor de petits fruits
Fr. 82.-

Menu 5

Embrochée de Noix de Saint-jacques & Crevettes royales

Risotto crémeux au vin blanc et parmesan
Émulsion océanique

Dos de pintade sauce aux morilles

légumes de saison et gratin dauphinois

Panna Cotta aux fruits de saison

Et son espuma assorti & petit décor maison
Fr. 59.-

Menu 6

Crevettes décortiquées poêlées

Riz Nero façon risotto aux échalotes et vin rouge
sauce aux agrumes émulsionnée

Filet d'agneau grillé, crispy de sauge

jus de cuisson aromatisé aux tomates séchées, moutarde
des rôtisseurs, thym & ail
Corbeille de légumes de saison
Purée de pommes de terre au beurre frais

Moelleux au chocolat *chaud*

accompagné de ces fruits en folies
rafraîchi de sa boule de glace assortie
Fr. 72.-

Menu 7

Filet de daurade & crevettes royale

Fondue d'endives aux agrumes
En émulsion à l'orange - gingembre

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

Crumble de fruits du moment
glace vanille des îles et petit décor maison
Fr. 76-

Menu 8

Marbré de foie gras de canard aux fruits de saison & ces pépites de pistaches vertes

Servi avec son chutney de fruits assortis

Filet de porc grillé Forestier

Sauce aux champignons assortis

Ravier de légumes d'automne

Pommes mousseline à la crème

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

Servie avec son décor de petits fruits

Fr. 55.-

Menu 9

En EvasionMmarine

Noix de saint-jacques & Crevettes royales

Lit de julienne de poivrons poêlés au coriandre

Emulsion de homard au lait de coco & Piment

Dos de cabillaud lardé et rôti servi avec son beurre blanc de mandarine.

Wok de légumes de saison, cives et boulgour au

curcuma et zestes de citron vert.

Nage d'agrumes infusé à la verveine, bergamote et badiane servi avec un sorbet

tuile aux amandes et brisures de spéculoos.

Fr. 70.-

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 du braconnier (bourguignonne de chasse)

Composée de son trio de sauce maison (curry, tartare, calipso)

4 sortes de viandes, chevreuil, sanglier, lièvre, faisan coupées en morceaux

Garniture chasse 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'agrèer,
Mesdames, Messieurs, nos plus respectueuses salutations

Amicalement, Famille Volery.

L'Hôtelier

Fait à Gilly , le 3 septembre 2021

Volery Jean-Claude