

### Menu 1

#### **Velouté glacé de légumes ensoleillés**

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

\*\*\*

#### **Noix de Saint-jacques & Crevettes royales en brochette, raviole de truffe.**

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 5

#### **Carpaccio de pastèque et bourata crémeuse pesto de roquette et bouquet de mesclun**

\*\*\*

#### **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 3

#### **Terrine Maison**

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

\*\*\*

#### **Duo de Filet de daurade et crevette snacké**

risotto de pommes de terre aux herbes fraîche

Émulsion au vin blanc et safran

\*\*\*

#### **Filet de boeuf gratiné de son beurre maison aux échalotes et vin rouge réduit**

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

#### **Carpaccio de pastèque et bourata crémeuse**

pesto de roquette 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 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 framboises et fraises**  
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 décors maison  
Fr. 48.-

## Menu 9 Evasion marine

**Noix de saint-jacques & Crevettes royales**  
comptée de poireau crémeux  
Émulsion de homard au lait de coco & Piment  
\*\*\*

**Nage de la mer garni 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.-

D'autre information importante...  
📄 vous sont communiquées en page 3

Espace conviviale... minimum 20 personnes

**Menu N° 10  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 11  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 30 Juin 2021

Volery Jean-Claude