

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 Spaëtzi Maison au beurre maison**

**Suprême de faisan aux Marrons glacés et Raisin du Village**

**Tartare de bœuf 150 gr. (coupé au couteau)**

Accompagné de ses toasts briochés et beurre portion & petite portion de frites fraîches maison



**Bobo de camaraõ 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

**Filets de féra du lac Léman sauce émulsionnée meunière**

Servis avec une émulsion aux échalotes, vin blanc, beurre frais, herbes du potager

Pommes nature ou pommes frites

**Filet de bœuf aux cèpes poêlée (150 gr) \* supplément Fr. 12.- p. Personne**

Jus de veau parfumé aux truffes & poivre noir & , Légumes de saison, Pommes frites maison

### Le coin des douceurs

**Crème brûlée parfumée au praliné, pour les plus gourmands**

Servie avec son petit décor maison

**Moelleux au chocolat servi chaud & son coulis de fruits exotique**

Délicatement coulant servi avec sa boule de glace vanille des îles & décors de fruits frais.

**Nage d'agrumes infusée à la grenadine & gingembre**

Accompagnée de son sorbet maison à l'orange sanguine et ces croûtons de pain d'épices

**Tarte Tatin aux Golden rafraîchie de sa glace vanille & caramel au beurre salé**


Et son petit décors de fruits de saison

**Menu affaire Complet Fr. 59.- p. Pers.**

**Menu affaire → Sans entrée ou sans dessert Fr. 49.- p. Pers**

## Notre jolie proposition de différents crus ouverts... .... Pour accompagnés vos différents menus...



<b><u>Vins blancs :</u></b>	DL
<b>Côteau de Vincy Chasselas « Grand Cru » 2020</b> Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, à Gilly	4.80
<b>Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2020</b> René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	7.10
<b>Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2020</b> René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	7.10
<b><u>Vin Blanc de cépages élevé en barrique :</u></b>	
<b>Crescendo "Chardonnay" 2020</b> Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	7.80
<b><u>Vins Rouges :</u></b>	DL
<b>Pinot Noir « Cuvée 1182- Réserve commune de Gilly » 2019</b>	4,60
<b>Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2019</b> Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	6.-
<b>Cabriz « N°1 » Doc, Daõ 2017</b> Produzido e engarrafado por Cabriz S.A, Portugal	4.90
<b>Los Monteros Valencia « Crianza »  du patron 2015</b>	5.70
<i>Vino de Espanã, Embotellado por Classico del méditerranãeo- 46340 Espanal</i>	
<b>Assemblage (shiraz, diolinoir, gamarey, grain noir)</b> Michel et Alexandre Rolaz, Vignerons-Encaveur à Gilly	9.00
<b>Merlot Cuvée 1182 Réserve spéciale de la commune de Gilly 2018</b> Propriétaire commune de Gilly	8.30

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. 150.- par personne