



...Voici nos propositions de menus d'affaires à choix multiple...

Juste pour votre plaisir et au gré de vos envies...
Tous **les midis** du mardi au vendredi.

Nos entrées incontournables du moment...

Velouté de potimarron BIO & marrons glacés au caramel

Sur une note de de fruit du noyer en huile, noisettes torrifiées,
brunoise de butternut & quenelle de crème double de gruyère

Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques & 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

Nos plats principaux Terre & Mer

Filets de perches meunière façons Jean-Claude

Accompagnée de son beurre blanc, vin blanc & ciboulette

Poitrine de porc Suisse croustillante

accompagnée de son jus de cuisson réduit, graine de coriandre, graine de
fenouil, émulsionné à la bière sur une note de miel

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

Parfait glacé au grand Marnier

Servi avec ses segments d'agrumes frais en nage dans un sirop de Noël aux épices
enchantées & sa tuile assortie

Tarte au citron revisitée

Montée à la minute, sablé breton en duo de zeste de citron vert et meringue sèche

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...**



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

Chers clients et amis ...

La Famille Volery et ces collaborateurs, vous souhaitent une cordiale bienvenue

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