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 Spaëtzli 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 d'omble chevalier sauce émulsionnée meunière
Servis avec une émulsion aux échalotes, vin blanc, beurre frais, herbes du potager
Pommes nature ou pommes frites

Filet de bœuf landais (150 gr) * supplément Fr. 14.- p. Personne
Jus de veau parfumé aux truffes & poivre noir & , Légumes de saison, Pommes frites maison

Le coin des douceurs

Crème brûlée parfumée à la courge
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.

Panna Cotta maison aux griottes au kirsch
Servie avec ses petits fruits frais & coulis de saison.

Tarte Tatin aux Golden rafraîchie de sa glace vanille & caramel maison
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…

Vins blancs :	DL
Côteau de Vincy Chasselas 2022 Réserve de la commune , à Gilly	4.50
Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2021 René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	7.50
Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2022 René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	7.5

Vin Blanc de cépages élevé en barrique :

Crescendo "Chardonnay" 2021 Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	7.80

Vins Rouges :	DL
Pinot Noir « Cuvée 1182- Réserve commune de Gilly » 2021	4,80
Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " **2020** Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	6.-
Assemblage (shiraz, diolinoir, gamarey, grain noir) *Michel et Alexandre Rolaz, Vignerons-Encaveur à Gilly*	*9.00*
Merlot Cuvée 1182 Réserve spéciale de la commune de Gilly 2020 *Propriétaire commune de Gilly*	*8.50*

Chers clients et amis …

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

on a testé on a aimé New…Week-end Gourmand Coups de Coeur

(**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