

AUBERGE DE GILLY

Menu d'affaires

À CHOIX MULTIPLES

01 Les entrées

Terrine de campagne maison

Bouquet de salade de saison assortis.

6 pièces d'Escargots du Mont d'Or de Vallorbe

Exclusivement sauvages. Ramassés, préparés et beurrés à la main.

Velouté de courge onctueux

Accompagné de son œuf mollet.

Émulsion océanique, noix de Saint-Jacques et crevettes royales

Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquant, fumet de poisson, bisques de homard, affinée au lait de coco, piment doux.

03 Les douceurs

Crème brûlée à la douceur du moment

Servie avec ses petits fruits.

Tarte tatin, pomme Golden

Rafraichie de sa boule de glace vanille.

Chariot de fromage, 6 variétés à choix

Fromage Suisse et Français.

02 Terre & Mer

Tagliata d'entrecôte de Bœuf

Entrecôte de bœuf en tranche, sauce chimichurri. Tagliatelle fraîche ou frites maison.

Magret de canard tout en longueur

Nappé de réduction merlot/cacao et piment d'Espelette. Tagliatelle fraîche ou frites maison.

Filet de bœuf Landais (150 gr)

SUPPLÉMENT 14.- P. PERSONNE

Jus de veau aux truffes et poivre noir, foie gras poêlée, légumes de saison, pommes frites.

Filet d'omble chevalier, sauce de la cheffe

Servi avec son émulsion aux échalotes, vin blanc, beurre et herbe du potager.

Bobo de Camaraô à la mode Pernambucana

SUPPLÉMENT 10.- P. PERSONNE

Composé de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, coulis de homard aux tomates & lait de coco, piment doux et coriandre, servi avec du riz créole.

MENU AFFAIRE

59.-

P. PERSONNE
MENU COMPLET

49.- sans entrée ou sans dessert

Servi tous les midis & soirs
sauf le dimanche