



PROPOSITIONS DE MENUS POUR REPAS DE FIN D'ANNEE

MENU SUPREME DE PINTADE - PAVE DE SAUMON

Prix par personne

48.00

| | |
|-------------------------|---|
| <i>Amuse-bouche</i> | Amuse-bouche du jour |
| <i>Entrées à choix</i> | Céleri rémoulade pomme verte et cerneaux de noix Œuf poché en meurette (sauce au vin rouge et ciboulette) et toasts |
| <i>Plats à choix</i> | Suprême de pintade rôtie aux fruits rouges Pavé de saumon bio à la plancha, crème de ciboulette citronnée |
| <i>Desserts à choix</i> | Salade d'ananas au gingembre, poivre de Cayenne et menthe Tarte au citron meringuée, (Maison Pascoët) Fondant au chocolat noir, (Maison Pascoët) Feuilleté aux framboises, (sur commande préalable, dès 6 personnes) |

MENU MAGRET DE CANARD ou DOS DE CABILLAUD

Prix par personne

53.00

| | |
|-------------------------|---|
| <i>Amuse-bouche</i> | Amuse-bouche du jour |
| <i>Entrées à choix</i> | Poireaux tièdes et vinaigrette aux herbes Ceviche à la péruvienne, patate douce |
| <i>Plats à choix</i> | Magret de canard rôti, sauce aux oranges confites Dos de cabillaud à la plancha, sauce au beurre blanc |
| <i>Desserts à choix</i> | Salade d'ananas au gingembre, poivre de Cayenne et menthe Tarte au citron meringuée, (Maison Pascoët) Fondant au chocolat noir, (Maison Pascoët) Feuilleté aux framboises, (sur commande préalable, dès 6 personnes) |

MENU FILET MIGNON ou STEAK D'ESPADON

Prix par personne

63.00

| | |
|-------------------------|---|
| <i>Amuse-bouche</i> | Amuse-bouche du jour |
| <i>Entrée</i> | Foie-gras de canard, pain d'épice toasté et chutney |
| <i>Plats à choix</i> | Filet mignon de porc aux champignons et à la crème Steak d'espadon à la plancha, fleur de sel et huile d'olive extra vierge |
| <i>Desserts à choix</i> | Salade d'ananas au gingembre, poivre de Cayenne et menthe Tarte au citron meringuée, (Maison Pascoët) Fondant au chocolat noir, (Maison Pascoët) Feuilleté aux framboises, (sur commande préalable, dès 6 personnes) |

MENU PAVE MARCHAND DE VIN ou FILET DE DORADE*Prix par personne***64.00**

| | |
|-------------------------|---|
| <i>Amuse-bouche</i> | Amuse-bouche du jour |
| <i>Entrées à choix</i> | Salade de fèves aux morilles et à la crème Poêlée de champignons, échalote et persil plat |
| <i>Plats à choix</i> | Pavé de rumpsteak à la sauce marchand de vin Filet de dorade à la plancha et crème de ciboulette citronnée |
| <i>Desserts à choix</i> | Salade d'ananas au gingembre, poivre de Cayenne et menthe Tarte au citron meringuée, (Maison Pascoët) Fondant au chocolat noir, (Maison Pascoët) Feuilleté aux framboises, (sur commande préalable, dès 6 personnes) |

MENU SALTIMBOCCA ou FILET DE BAR*Prix par personne***69.00**

| | |
|-------------------------|---|
| <i>Amuse-bouche</i> | Amuse-bouche du jour |
| <i>Entrée</i> | Foie-gras de canard, pain d'épice toasté et chutney |
| <i>Plats à choix</i> | Saltimbocca de veau au Marsala Filet de bar à la plancha, sauce vierge |
| <i>Desserts à choix</i> | Salade d'ananas au gingembre, poivre de Cayenne et menthe Tarte au citron meringuée, (Maison Pascoët) Fondant au chocolat noir, (Maison Pascoët) Feuilleté aux framboises, (sur commande préalable, dès 6 personnes) |

GARNITURES

| | |
|--------------------------------|---|
| <i>Garnitures des viandes</i> | à choix: riz noir Venere, gratin de pommes de terre, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et légumes du jour. Risotto Carnaroli au persil plat, dès 2 personnes |
| <i>Garnitures des poissons</i> | à choix: riz noir Venere ou pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et légumes du jour |

PROPOSITIONS ADDITIONNELLES*Prix par personne, supplément à ajouter au prix du menu*

| | | |
|-----------------|--|------|
| <i>Fromages</i> | Vacherin Mont-d'Or sélectionné | 9.00 |
| | Brie de Meaux et garniture de noix et fruits secs | 9.00 |
| <i>Desserts</i> | Panna cotta du Chef aux griottines de Fougerolles | 5.00 |
| | Meringues de Gruyères et crème double, coulis de fruits rouges | 5.00 |
| | Colonel Diaz, 2 boules de glace citron arrosées de vodka | 5.00 |
| | Colonel Mayo, 2 boules de glace citron arrosées de pisco péruvien | 5.00 |
| | Général Tapioca, 2 boules de glace vanille arrosées de whisky | 5.00 |
| | Général Fuentes, 2 boules framboise arrosées de liqueur et eau-de-vie de framboise | 5.00 |
| <i>Tapas</i> | Chips de pommes de terre maison, rillettes de saumon, mortadella | 4.00 |

PROPOSITIONS D'ACCORDS METS ET VINS

| | | <i>Millésime Prix 75 cl</i> | |
|-----------------|--|-----------------------------|--------------|
| <i>Apéritif</i> | Champagne Brut 1er cru Expression René Geoffroy, Récoltant | <i>NM</i> | <i>79.00</i> |
| | Moscato d'Asti DOCG Terre di Monte Olmo | <i>NM</i> | <i>45.00</i> |
| | Scheurebe de Dardagny AOC Les Eliades Dom. du Centaure Claude Ramu | <i>2013</i> | <i>45.00</i> |
| | Grand Ardèche Chardonnay VDP des Coteaux de l'Ardèche Louis Latour | <i>2011</i> | <i>49.00</i> |
| <i>Entrées</i> | Savagnin blanc, Domaine Villard & Fils, Anières AOC Genève | <i>2012</i> | <i>49.00</i> |
| | Vermentino Toscana IGT Belguardo Mazzei | <i>2012</i> | <i>48.00</i> |
| | Penedes DO VinaSol Torres | <i>2013</i> | <i>36.00</i> |
| <i>Plats</i> | Pinot noir Sélection, Von Salis Maienfelder, AOC Grisons | <i>2012</i> | <i>64.00</i> |
| | Zinfandel, Domaine du Paradis, Satigny AOC Genève | <i>2012</i> | <i>58.00</i> |
| | Lirac AOC Château Mont-Redon | <i>2011</i> | <i>49.00</i> |
| | Gamaret AOC Jussy Château l'Evêque Alexandre Mevau *(Bio) | <i>2012</i> | <i>42.00</i> |
| | Ampurdan DO Castillo Perelada 3 Fincas del Mediterraneo | <i>2011</i> | <i>38.00</i> |
| <i>Fromages</i> | <i>Cornalin Patrimoine, Vin des Chevaliers, Salquenens AOC Valais</i> | <i>2012</i> | <i>68.00</i> |
| | <i>Côtes-du-Rhône Villages AOC Le Pic Tête de Cuvée Mathias Tobler</i> | <i>2009</i> | <i>50.00</i> |
| <i>Desserts</i> | Moscato d'Asti DOCG Terre di Monte Olmo | <i>NM</i> | <i>45.00</i> |

*Les menus peuvent être adaptés à vos goûts, n'hésitez pas à nous contacter au 022 342 05 47 ou par e-mail: alex@laigledor.ch
Nos cartes des vins sont également à votre disposition*

*Prix tva incluse
sous réserve de disponibilité des produits*

5 novembre 2014
