

# Le Platy

<b>Entrées</b>	<b>1/2</b>	<b>plat</b>
Salade verte		12.--
Salade mêlée	13.--	18.--
Salade de gambas marinés au gingembre et citron accompagnée d'avocats en vinaigrette	23.--	33.--
Salade du Platy (croûtons, lardons, magret de canard fumé et œuf poché)		26.--
Salade de volaille à l'indienne	22.--	28.--
Cœur de filet de thon pané au sésame et noisettes juste saisies, saladine		35.--
Carpaccio de thon mariné à l'huile d'olive et citron vert, sauce wasaby	24.--	36.--
Saumon sauvage d'Ecosse mariné façon Gravlax	22.--	34.--
Terrine de tomates et aubergines confites	18.--	28.--
Carpaccio de bœuf à la truffe d'été	22.--	34.--
Roastbeef sauce tartare, pommes frites		31.--
Vitello Tonnato	22.--	32.--
Gaspacho andalou bruschetta et tapenade d'olives		25.--
Foie gras de Canard au torchon et chutney de pommes	25.--	36.--
Escalope de foie gras de canard poêlées, aux pommes caramélisées	27.--	36.--

## Les potages

Marmite du jour		7.--
Bisque de homard		17.--

# Le Platy

## Poissons

Dos de sandre de nos lacs rôti sur peau, beurre aux herbettes	45.--
Tresse de filets de perche grillés, beurre blanc	37.--
Pavé de thon rouge, juste poêlé à la fleur de sel ratatouille croquante, sauce vierge	46.--
Risotto aux gambas et coulis de tomates	34.--

## Viandes et volailles

Cordon bleu maison	38.--
Sauté minute de ris de veau aux chanterelles et crème de gruyère	38.--
Souris d'Agneau confite à l'ancienne	36.--
Entrecôte de bœuf grillée, beurre au piment d'Espelette	39.--
Cœur de filet de bœuf rôti à la moelle, jus aux cinq poivres	49.--
Filet de veau grillé et sa fricassée de chanterelles	48.--
Pintade fermière de la Gruyère rôtie à la truffe d'été	36.--
Côte de porc rassis sur os, Grand Cru, grillée, beurre maison	35.--
Tartare de bœuf coupé au couteau, beurre et pains grillés	1/2 26.--
	<b>entier 38.--</b>

# Le Platy

**Assiette de fromage de chez nous** **15.--**

## Desserts

Crème brûlée au vin cuit **12.--**

Mousse au chocolat et sa glace **15.--**

Feuilleté aux fruits et glace **16.--**

Gratin de fraises au vin doux du Vully et glace aux fraises **17.--**

Tarte Tatin et glace vanille **20.--**

Coupe caramel avec caramels maisons du chef, glace caramel **16.--**

Coupe valaisanne, sorbet abricot et abricotine **15.--**

Sorbet colonel **14.--**

Salade de fruits rafraichis **15.--**