

Le Platy

Entrées	½	plat
Salade verte		12.--
Salade mêlée	14.--	20.--
Gambas grillées au gingembre et au citron accompagnée d'avocats en vinaigrette	23.--	34.--
Salade de chèvre chaud gratiné au miel, sur toast		27.--
Tomates mozzarella di bufala, et pesto au basilic	18.--	25.--
Carpaccio de thon mariné à l'huile d'olive et citron vert, sauce Wasaby	24.--	36.--
Carpaccio de bœuf à la truffe d'été	22.--	35.--
Saumon sauvage d'Ecosse mariné façon Gravlax	22.--	34.--
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

Tresse de filets de perche grillés, beurre blanc	39.--
Risotto aux gambas et coulis de tomates	38.--

Viandes et volailles

Roastbeef sauce tartare pommes frites	31.--
Vitello tonato	32.--
Tartare de bœuf coupé au couteau, beurre et pains grillés	½ 26.--
	entier 38.--
Pintade fermière de la Gruyère rôtie à la truffe d'été	38.--
Cordon bleu maison	38.--
Filet de veau grillé et sa fricassée de chanterelles	49.--
Entrecôte de bœuf grillée, beurre au piment d'Espelette	40.--
Cœur de filet de bœuf du Simmental rôti à la moelle, jus aux cinq poivres	52.--

Le Platy

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

Desserts

Crème brûlée au vin cuit **12.--**

Feuilleté aux fraises et sa glace **16.--**

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

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

Croustillant aux framboises et myrtilles
coulis de framboises et sorbet **18.--**

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

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

Sorbet colonel **14.--**

Café glacé **13.--**