

Le Platy

Les entrées

	½ portion	portion
Salade verte	10.--	
Salade mêlée	14.--	20.--
Terrine de canard sauvage, chutney de pommes Saladine	22.--	34.--
Carpaccio de chevreuil à la truffe	22.--	35.--
Escalopes de foie gras de canard poêlées aux coings caramélisés	24.--	36.--
Carpaccio de thon rouge mariné à l'huile d'olive et citron vert, sauce wasaby	22.--	34.--
Cassolette de bolets du pays aux fines herbes		26.--
Saladine tiède de cailles des Dombes En vinaigrette de lentilles		29.--
Gravlax de Cerf et fruits séchés confit	22.--	34.--

Les potages

Marmite du jour		7.--
Velouté de potimarrons et son cappuccino d'amandes douces		13.--
Bisque de homard		15.--

Le Platy

Les poissons

Selon arrivage

Dos de sandre de nos lacs rôti sur peau beurre blanc	47.--
Tresse de filet de perches grillés beurre blanc	39.--

Les viandes, gibiers et volailles

Cordon bleu maison	38.--
Cœur de filet de bœuf rôti à la moelle, jus aux cinq poivres	49.--
Tartare de bœuf coupé au couteau, beurre et pain grillé	½ 26.-- complet 38.--
Civet de chevreuil « Grand-Mère »	38.--
Sauté minute de chevreuil à la crème et petits sauvages des bois	38.--
Médallions de chevreuil poêlés à la moutarde de bénichon	50.—
Entrecôte de cerf sauvage d'Ecosse poêlé aux cinq poivres délices d'automne	48.--
Selle de chevreuil désossée rôtie, sauce au sureau	54.--
Croustille de caille farcie aux petits sauvages des bois	43.--
Côte de veau rassie sur l'os et fricassée de bolets du pays	50.--

Le Platy

Le chariot de fromages

Assiette de fromage 15.--

Les desserts du pâtissier

Crème brûlée au vin cuit 12.--

Mousse au chocolat et sa glace 15.--

Feuilleté aux coings caramélisés et sorbet 16.--

Gratin de figues au vin doux du Vully et glace 17.--

Tarte tatin et glace vanille 20.--

Poire pochée sur une mousse de marron,
sablé Breton et glace Vanille 18.--

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

Coupe valaisanne, sorbet abricot et abricotine 15.--

Sorbet colonel 14.--

TVA 7.7% incluse