

Le Platy

Les entrées

	½ portion	portion
Salade verte	10.--	
Salade mêlée	14.--	20.--
Terrine de canard sauvage, chutney de pommes		
Saladine	26.--	37.--
Carpaccio de chevreuil à la truffe	24.--	35.--
Escalopes de foie gras de canard poêlées aux coings caramélisés	28.--	38.--
Carpaccio de thon rouge mariné à l'huile d'olive et citron vert, sauce wasaby	25.--	37.--
Saladine tiède de cailles des Dombes		
En vinaigrette de lentilles		32.--
Feuilleté de ris de veau aux chanterelles		
à la crème de la Gruyère		28.--

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 48.--

Tresse de filet de perches grillés

beurre blanc 42.--

Les viandes, gibiers et volailles

Cordon bleu maison 41.--

Cœur de filet de bœuf rôti à la moelle, jus aux cinq poivres 52.--

Tartare de bœuf coupé au couteau, beurre et pain grillé ½ 28.-- complet 41.--

Civet de chevreuil « Grand-Mère » 42.--

Sauté minute de chevreuil à la crème et petits sauvages des bois 43.--

Médallions de chevreuil poêlés à la moutarde de bénichon 55.—

Entrecôte de cerf sauvage d'Ecosse poêlé aux cinq poivres

délices d'automne 52.--

Selle de chevreuil désossée rôtie, sauce au sureau 56.--

Croustille de caille farcie aux petits sauvages des bois 47.--

Filet de veau grillé et sa fricassée de chanterelles 52.--

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 18.--

Poire pochée au porto 15.--

Gratin de figes violettes et glace 18.--

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

Coupe valaisanne, sorbet abricot et abricotine 15.--

Sorbet colonel 14.--

Café glacé 13.--

Moelleux au chocolat, glace vanille 18.--

Café gourmand 13.--

Coupe vermicelle 15.--