

# Le Platy

<b>Entrées</b>	<b>½</b>	<b>plat</b>
Salade verte		10.--
Salade mêlée	14.--	20.--
Verrine de queues d'écrevisses, kiwi, piment d'Espelette		29.--
Fines tranches de saumon sauvage d'Ecosse mariné façon Gravlax	21.--	33.--
Carpaccio de thon rouge mariné à l'huile d'olive et citron vert, sauce wasabi	24.--	35.--
Tartare d'avocat accompagné de crevettes Royales aux épices	24.--	35.--
Carpaccio de bœuf à la truffe noire	24.--	35.--
Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes caramélisées	26.--	38.--
Feuilleté de ris de veau à la crème et petits sauvages des bois		30.--
Foie gras de canard au torchon et chutney de pommes	25.--	35.--
Jambonnettes de cuisses de grenouilles désossées risotto carnaroli et coulis de persil		29.--

## 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	48.--
Tresse de filets de perche grillés, beurre blanc	42.--
Crevettes Royales grillées aux épices risotto et son coulis de tomates	43.--

## Viandes et volailles

Boudin noir, oignons frit, cornettes et compote de pommes	29.--
Cordon bleu maison	40.--
Sauté de ris de veau aux petits sauvages des bois, crème de la Gruyère	43.--
Souris d'Agneau confite à l'ancienne	39.--
Croustille de caille farcie aux petits sauvages des bois	47.--
Entrecôte de bœuf grillé, beurre maison	43.--
Cœur de filet de bœuf rôti à la moelle, jus aux cinq poivres	52.--
Filet de Veau grillé et sa fricassée de morilles à la crème	54.--
Tartare de bœuf coupé au couteau, beurre et pains grillés	½ 26.--
	<b>entier</b> 41.--
Tripes à la façon du chef et pommes vapeurs	28.--

# 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 oranges, glace vanille **16.--**

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

Tarte Tatin et glace vanille (20 min) **15.--**

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

Coupe valaisanne, sorbet abricot et abricotine **14.--**

Sorbet colonel **14.--**

Café glacé **13.--**

Moelleux au chocolat **18.--**

Café gourmand **13.--**