



# L'Auberge de Pailly



CRÉEZ VOTRE MENU...

## Entrées froides

- Tartare de saumon agrume et éclats de noisettes 16.-
- Terrine campagnarde & crudité de saisons 15.-
- Carpaccio de bœuf, vinaigrette à la pistache & copeau de Sbrinz 17.-
- Terrine de foie gras de canard mi-cuit & chutney du moment 20.-
- Tartare de betterave & fricassée de champignons 17.-

## Entrées chaudes

- Filet de sandre meunière sur un lit de poireaux crémeux 18.-
- Velouté de courge, chips à la sauge & bacon 13.-
- Foie gras poêlé, pesto d'ail d'ours et croustillant de petites graines 19.-
- Noix de st-jacques snackées & quinoa au légumes racines 19.-
- Ravioles ouvertes aux chanterelles crémeuse 19.-

## Plats

- Médallions de grenadin sauce aux champignon 38.-
- Filet de veau rôti entier, Jus à la raisinée 44.-
- Filet de bœuf rôti entier, Jus aux graines de moutarde 43.-
- Filet d'agneau rôti, Sauce à l'orange 38.-
- Suprême de pintade en cuisson lente à la crème d'estragon 38.-
- Filet de canette au caramel épicé 32.-

**Sauce béarnaise maison**

**7.-/personne**

## Poissons & garnitures

- Filets de daurade farcis à la courge, sauce crémeuse citronnées 34.-
- Pavé de saumon rôti à la crème de fines herbes 32.-

**Garniture à choix:** (légumes toujours compris)

Gratin Dauphinois, pâtes, risotto, frites maison, spätzli, riz pilaf, quinoa



# L'Auberge de Pailly



CRÉEZ VOTRE MENU...

## Pour terminer...

- Assortiment de fromages de nos régions 13.-
- Crème brûlée de votre envie 10.-
- Moelleux au chocolat "tout seul" 12.-
- Moelleux au chocolat & glace maison 14.-
- Assortiment surprise de glaces 14.-
- Parfait glacé maison 9.-
- Flan Caramel 7.-

## Informations & conditions

### Veillez noter que :

- nous « concoctons » le menu de votre choix pour TOUS les convives de la table, (excepté allergie et végétarisme). S'il y a lieu, nous vous prions de nous en informer minimum 7 jours à l'avance afin que nous puissions faire le nécessaire et nous adapter au mieux.
- nous nous ferons un plaisir d'accompagner chaque plat avec des vins de notre cave si vous le désirez.
- si vous désirez plus d'entrées ou d'autres plats, nous sommes ouvert à toutes propositions et adaptons le menu en fonction de votre budget et de vos envies.

**De plus, nous nous permettons d'attirer votre attention sur le fait que toute diminution du nombre de personnes, ou annulation, moins de 48h à l'avance sera facturée afin couvrir les frais relatifs à la marchandise commandée spécialement pour votre menu! Merci pour votre compréhension.**

Camille & Michel



# L'auberge de Pailly



M E N U   S U R   M E S U R E !

## Menu "easy"

Terrine de foie gras de  
canard mi-cuit & chutney du moment

\*\*\*

Filet de bœuf rôti entier, Jus  
aux graines de moutarde

\*\*\*

Assortiment surprise de glaces

**64.-/personne**

## Menu découverte

Tartare de saumon agrume et  
éclats de noisettes

\*\*\*

Ravioles ouvertes aux chanterelles  
crèmeuse

\*\*\*

Filet de canette au caramel  
épicé

\*\*\*

Surprise Glaciale

**67.-/personne**

## Menu classique

Terrine campagnarde &  
crudité de saisons

\*\*\*

Velouté de courge, chips à  
la sauge & bacon

\*\*\*

Médallions de grenadin sauce  
aux champignon

\*\*\*

Crème brûlée

**65.-/personne**

## Le grand Menu

Tartare de betterave &  
fricassée de champignons

\*\*\*

Foie gras poêlé, pesto d'ail des ours et  
croustillant de petites graines

\*\*\*

Noix de st-jacques snackées  
& quinoa au légumes racines

\*\*\*

Suprême de pintade en  
cuisson lente à la crème d'estragon

\*\*\*

Surprise glaciale

**89.-/personne**