

LES ENTREES à 18.-

*Carpaccio de poulpe en saladine, mimosa d'œuf
et vinaigrette balsamique*

*

*Ceviche de daurade royale au vinaigre de calamansi,
légumes croquants, oignons cébettes et gingembre*

*

*Caviar d'aubergine, salade de pois chiches à la coriandre,
gel basilic et oranges sultanes*

LES PLATS PRINCIPAUX à 36.-

*Superposé de tartare de veau et pomme granny smith,
niçoise de légumes et roquette, sauce au thon*

*

*Pluma de cochon ibérique en vierge de tomates et basilic,
purée à l'huile d'olive*

*

*Aiguillette de Saint-Pierre et artichauts en barigoule
aux olives Taggiasche*

LES DESSERTS à 12.-

*Digression sur le thème du chocolat noir
en transparence, sorbet citron*

*

*Finger de fraises mara des bois au basilic,
sorbet framboise-basilic thai*

*

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

TVA 7.7% incluse

*Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients
utilisés dans nos plats sur simple demande.*

Demandez notre carte témoin avec le détail des allergènes

Nous vous proposons également des plats végétariens ainsi que des mets sans gluten et/ou sans lactose



LES CHAMPIGNONS

Pour l'arrivée de l'automne, Caroline et Patrick vous proposent des soirées à thème autour du champignon.

LES DATES A RETENIR :

15,16,17,18,19 septembre 2020

22,23,24,25,26 septembre 2020

LE MENU

Oeuf presque parfait à la compotée de pois serpettes et petits boutons

Fricassée de champignons d'automne au gel citron et mesclun de saladinie kress

Chanterelles clous juste sautées au homard,
virgule de butternut et noisettes du Piémont

Dos de cabillaud royal en croûte de pieds de mouton au miel de Veyrier et herbettes

Filet de premier chevreuil aux bolets, spaetzli maison et jus de sureau

Saint-Nectaire et pickles de champignons

Purée de granny smith et son sorbet aux flocons de champignons séchés

Biscuit de Savoie aux châtaignes caramélisées et coulis de poires,
glace praliné aux cèpes

*

Prix du menu : 120 Francs par personne

T.V.A. 7.7% inclus

Un choix de vins vous sera proposé

Réservez votre table directement sur notre site internet www.restaurant-reunion.ch

en **précisant MENU CHAMPIGNONS dans les notes**

ou par téléphone au 022.784.07.98



Café de la Réunion, 2 Chemin Sous-Balme, 1255 Veyrier



LA CHASSE

Caroline et Patrick vous proposent des soirées à thème sur la chasse :

LES DATES A RETENIR
6,7,8, 9,10 OCTOBRE 2020
13,14,15,16,17 OCTOBRE 2020

MENU

Trois amusettes autour de la chasse

Tourte landaise retour de chasse au foie gras
et saladine de Veyrier

Hachis parmentier de palombes
aux éclats de noisettes du Piémont

La selle de chevreuil en deux services :

1^{er} service à la purée de topinambours,
crème de butternut, sauce grand veneur

2^{ème} service au jus de sureau, marrons au caramel, choux rouges,
poire à botzi et spaetzli maison

Vieux comté au chutney de figues

Compotée de pommes golden à la vanille et sorbet granny smith

Croustillant de fruits d'automne en transparence,
sorbet aux coings

Prix : 125 Francs par personne

T.V.A. 7.7% incluse

Un choix de vin vous sera proposé

Réservez votre table au 022.784.07.98
ou directement sur notre site internet www.restaurant-reunion.ch
en précisant dans les notes « menu chasse »

Restaurant la Réunion, 2 Chemin Sous-Balme, 1255 Veyrier

