

|  |      |
|--|------|
| <b><i>Le Foie Gras Froid</i></b> en sandwich inversé<br>en chutney de mangues  | 32.- |
| <b><i>La Daurade Royale</i></b> en ceviche, vinaigrette de calamansi<br>et légumes croquants                         | 22.- |
| <b><i>Les Gamberi Rossi</i></b> en carpaccio au homard,<br>pousses de salade anisa-cress et râpée de combava         | 32.- |
| <b><i>Les Langoustines du Cap</i></b> cuites à la coque aux fèves,<br>cébettes et wakamé, jus au sudachi             | 53.- |
| <b><i>Le Homard du Maine</i></b> aux petits légumes,<br>jus de carcasses au yuzu                                     | 53.- |
| <b><i>Le Saint-Pierre</i></b> et artichauts en barigoule aux olives Taggiasche                                       | 52.- |
| <b><i>Le Filet de Boeuf</i></b> aux sarments de vignes fumés sous cloche,<br>sauce vigneronne                        | 54.- |
| <b><i>La Pluma de Cochon Ibérique</i></b> juste grillée<br>en vierge de tomates et basilic, purée à l'huile d'olives | 42.- |
| <b><i>Le Quasi de Veau</i></b> cuit à basse température tapissé d'herbettes<br>aux chanterelles clous                | 52.- |
| <b><i>Le Chocolat Noir</i></b> et praliné aux noix,<br>noisettes caramélisées, sorbet citron                         | 19.- |
| <b><i>Les Framboises et Figs</i></b> poêlées au sucre muscovado,<br>sorbet framboise-basilic thaï                    | 18.- |

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*

## **MENU**

*Carpaccio de gambero rosso et homard, pousses de salade  
anisa-cress et râpée de combava*

\*\*\*

*Langoustine du cap grillée à la coque aux févettes, cébettes et  
wakamé, émulsion de sudachi*

\*\*\*

*Filet de Saint-Pierre et d'artichauts en barigoule  
aux olives Taggiasche*

\*\*\*

*Quasi de veau cuit à basse température tapissé d'herbette aux  
chanterelles clous*

\*\*\*

*Croustillant de chocolat noir, sorbet citron en pré-dessert*

\*\*\*

*Le dessert du jour du pâtissier*

*Prix : menu complet – 110 Francs  
Menu sans la langoustine – 103 Francs*

*Dégustation de 5 vins : 50 Francs  
T.V.A. 7.7% incluse*

*Nous vous proposons volontiers 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](http://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<sup>er</sup> service à la purée de topinambours,  
crème de butternut, sauce grand veneur

2<sup>ème</sup> 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](http://www.restaurant-reunion.ch)  
**en précisant dans les notes « menu chasse »**

