

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



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

