
RE/TAURANT
STÉPHANE DÉCOTTERD

# MENU DÉGUSTATION

Les Trois bouchées apéritives

La tarte de fine de crevettes bleues de St Gall au caviar Oscietre
Sucs de carottes et cumin des près

Le dos de sandre du Lac Majeur à la benoîte urbaine
Coulis de persil, poires et yogourt

Le pot au feu de radicelles d'automne à la truffe « tuber Uncinatum »
Bouillon lié en une sauce poulette mousseuse

Le chamois des Alpes vaudoise à la Royale, gnocchi au potimarron
Écume de racine d'impératoire

Filet de chevreuil sauvage du Pays grillé au bois de genièvre
Tartelette de rôtie, pressée de coings
Poêlée de champignons et crémeux de polenta vaudoise

Le Vacherin Mont d'Or chaud servi dans sa boîte
Pommes grenailles, graines de moutarde et chanterelles au vinaigre
OU
Le chariot de Fromages Suisses

La pomme Granny Smith, meringue et herbes fraiches
Sorbet pomme verte et cardamome

Le Biscuit gavotte croustillant, gel de cassis et café
Crème anglaise et huile de cacahuète grillée du moulin de Sévery

Mignardises et Chocolat

Menu complet
310.-
Menu sans le fromage
285.-
Menu sans le plat chamois à la Royale et sans le fromage
240.-

Afin de sublimer votre expérience, et dès 6 personnes
Le choix du même menu est demandé pour l'ensemble des convives.

***Sous réserve de modification selon les arrivages et la disponibilité du marché***

## POUR DÉBUTER

La galantine de chamois aux bourgeons de sapin 62. -
Vinaigrette de choux rouges

La salade de légumes croquants à l'huile de noisettes de Sévery 58.-
Blinis de courge et truffes d'automne

Le pot au feu de radicelles d'automne à la truffe « tuber Uncinatum » 65.-
Bouillon lié en une sauce poulette gingembre

La tarte de fine de crevettes bleues de St Gall au caviar Osciètre 68.-
Sucs de carottes et cumin des près

## QUELQUES NOTES LACUSTRES

Les perchettes du lac Léman croustillantes au riz soufflé de la Vallemaggia 62.- / 78.-
Feuille à feuille de perche marinée au shiso
Sabayon au riz torréfié

Le cœur de saumon des Grisons parfumé au mélilot 62.- / 78.-
Orge perlé de Cottens, pickle de pain de seigle

Le dos de sandre du Lac Majeur à la benoîte urbaine 62.- / 78.-
Coulis de persil, poires et yogourt

## À PARTAGER

La Pièce de bœuf Wagyu du Jura Bernois 315.-
Condiment « Chimichurri » aux herbes sauvages de nos montagnes
Entrecôte de 350gr pour 2 personnes
Bœuf de pure race « Wagyu » né et élevé plus de 30 mois dans les campagnes de l'arc Jurassien,
Rassis sur os, en exclusivité pour la Maison Décotterd

Sur réservation le Chef vous propose de (re)découvrir un classique de la Maison :

Le Canard « Dry Aged » Elevé à Walzenhausen en Appenzell 195.-
Rôti entier au vinaigre de vin, pour 2 personnes, 50 minutes
En deuxième service, la cuisse servie sur salade d'herbettes

*Plat végétarien*

***Sous réserve de modification selon les arrivages et la disponibilité du marché***

## SAVEURS FERMIÈRES ET POTAGÈRES

L'aiguillette de bœuf Wagyu du Jura bernois frottée au salpêtre 105.-
Mousseline d'herbes, radis et caviar oscietre
Sabayon à la gentiane et pommes soufflées

La volaille fermière de la Gruyère à la lavande et poivrons doux 90.-
Poivron farci et piperade
Mousseline de pommes de terre à la lavande

Le chamois des Alpes vaudoise à la Royale, gnocchi au potimarron 90.-
Écume de racine d'impératoire

Filet de chevreuil sauvage du Pays grillé au bois de genièvre 95.-
Tartelette de rôtie, pressée de coings
Poêlée de champignons et crémeux de polenta vaudoise

## DE NOTRE MAITRE AFFINEUR

Le Chariot de Fromages Suisses 35.-
Assortiment de fromages frais et affinés du Pays

Le Vacherin Mont d'Or chaud servi dans sa boîte 35.-
Pommes grenaille, graines de moutarde et chanterelles au vinaigre

## DESSERTS

Les glaces et sorbets de saison 35.-
Assortiment de glaces et sorbets accompagnés de fruits de saison

La crêpe au chocolat « Maracaïbo 65 % » et croustillant de sarrasin de Cottens 35.-
Crème anglaise à la fève de tonka

La pomme Granny Smith, meringue et herbes fraiches 35.-
Sorbet pomme verte et cardamome

Le Biscuit gavotte croustillant, gel de cassis et café 35.-
Crème anglaise et huile de cacahuète grillée du moulin de Sévery

Le soufflé chaud à la châtaigne, coulis de courge butternut 35.-
Vermicelles de marrons et sorbet à la courge

***Sous réserve de modification selon les arrivages et la disponibilité du marché***

## LUNCH EXPERIENCE
## « LE MENU AMUSE-BOUCHE »

*Le menu amuse-bouche vous offre un aperçu de l'univers du chef*
*en petites portions surprenantes*
*Une véritable expérience gastronomique le temps d'un lunch rapide !*

La galantine de chamois aux bourgeons de sapin
Vinaigrette de choux rouges

La perchette du Lac Léman au riz soufflé de la Vallemaggia
Sabayon au Riz torréfié

Le cœur de saumon des Grisons parfumé au mélilot
Orge perlé de Cottens, pickle de pain de seigle

La volaille fermière de la Gruyère à la lavande et poivrons doux
Poivron farci et piperade
Mousseline de pommes de terre à la lavande

Le Baba imbibé au whisky
Crème de pain d'épice et tuile croustillante

155.- par personne
Ce menu est servi pour l'ensemble des convives
uniquement le midi du mardi vendredi

## MENU « PRELUDE »

Pour votre déjeuner du mardi au vendredi
Le Chef vous propose un menu du marché en 3 plats

115.- par personne
Ce menu est servi pour l'ensemble des convives

## LE MENU « PAS POUR LES GRANDS » !

Pour les épicuriens en herbes,
le chef leur propose une véritable expérience gastronomique.
Une petite faim ou envie de faire « comme les grands », nous adaptons le menu
selon les désirs de nos jeunes gourmets, avec un cocktail en prime !

Jusqu'à 14 ans, demandez la carte enfant

**Tous nos prix sont indiqués en francs suisses, service et TVA inclus.**
**Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.**
***Sous réserve de modification selon les arrivages et la disponibilité du marché***



LA MAISON DÉCOTTERD
ROUTE DE GLION 111 - 1823 MONTREUX

+41 (0) 79 762 32 97 - RESERVATIONS.DECOTTERD@GLION.EDU
MAISONDECOTTERD.COM