

À la carte

ENTRÉES FROIDES

	PRIX / PERS.
Asperges vertes, jambon cru et sa fine vinaigrette au balsamique (de mars à juin)	21.50
Crémeuse mozzarella di Buffala à l'huile de basilique et sa variation de tomates	21.50
Carpaccio de bœuf à la roquette et vinaigre balsamique aux copeaux de parmesan	22.00
Tartare de saumon de Norvège parfumé aux saveurs orientales	22.00
Terrine du Signal de Bougy et sa saladin de saison	19.00
Salade de mesclun, tomme crémeuse poêlée	19.00

ENTRÉES CHAUDES

	PRIX / PERS.
Cassolette de fricassée de champignons à la crème et ses croutons à l'huile d'olive	19.00
Gratin de Saint-Jacques à la crème de safran	21.00
Brochette de gambas épicée sur son lit de ragout de légumes	21.00
Feuilleté de fruits de mer aux pointes d'asperges et sa sauce hollandaise (de mars à juin)	21.00

POISSONS

	PRIX / PERS.
Filets de perche meunière, sauce tartare, pommes nature, sélection de nos primeurs	38.00
Pavé de saumon à la plancha et sa sauce à l'aneth, timbale de riz pilaf, légumes du moment	35.00
Filet de truite rosé au beurre blanc et aux amandes grillées, pommes nature persillées, composition de bouquet de légumes	35.00

VÉGÉTARIEN

	PRIX / PERS.
Escalope de légumes panée et garniture	25.00

VÉGAN

	PRIX / PERS.
Sauté de pâtes aux légumes du moment	25.00

VIANDES

	PRIX / PERS.
Tendre filet de poulet, sauce aux champignons, jardinière de légumes, pommes de terre grenailles au four	28.00
Roast-beef froid, sauce tartare, saladin du moment, pommes country	36.00
Médailon de veau de nos prairies cuisson basse température et son jus corsé au citron, gratin dauphinois, sélection de légumes de nos primeurs	38.00
Jambon à l'os, sauce madère, gratin dauphinois, haricots verts sautés au beurre	28.00
Entrecôte double basse température cuit rosé et son beurre café du Signal de Bougy, pommes de terre William's, gondole de légumes grillés de saison	38.00
Emincé de veau à la zurichoise à la fine crème de champignons, galettes de rösti, choix de légumes de saison	38.00
Jarret de bœuf braisé grande tradition, pressé de pommes de terre à l'huile de truffe, fagot de haricots verts	35.00

CHASSE

	PRIX / PERS.
Tournedos de cerf lardé, cuisson basse température cuit rosé, garniture royale de chasse*, spätzli au beurre	45.00

*Garniture royale de chasse: poire au vin, marrons, choux de Bruxelles, chou rouge, flan de courge, confiture aux airelles

DESSERTS

	PRIX / PERS.
La poire, mousse de poire au cœur tendre aux amandes	12.00
Truffons à la ganache de chocolat intense et cœur meringue croquant	12.00
Crème brûlée à la vanille bourbon à l'ancienne tradition	12.00
Mousse au chocolat toberone et copeaux de chocolat blanc	10.00
Salade de fruits frais	10.00
Café gourmand du Signal de Bougy	12.00