



« Il existe autant de variétés de fleurs sur la terre qu'il a de belles qualités dans le cœur d'une mère »

LE MENU FÊTE DES MAMANS

Terrine des Princes Évêques et mousse de truite fumée

Noble mariage de saveurs à l'idée du chef

Fagotini aux morilles séchées

Velouté safrané et truffe de fromage d'alpage

Faux – filet de veau fermier du pays rôti au four

Jus bordelais - Feuilleté aux herbes du jardin
Asperges blanches d'Alsace
Pommes de terre primeur rissolées au romarin

Variation de douceurs et gourmandises

La palette de mini - douceurs

Menu complet 56.00

Menu une entrée 50.00



Esther et Markus Mettler
7, rue de l'Église
CH-2950 Courgenay
032 471 11 21

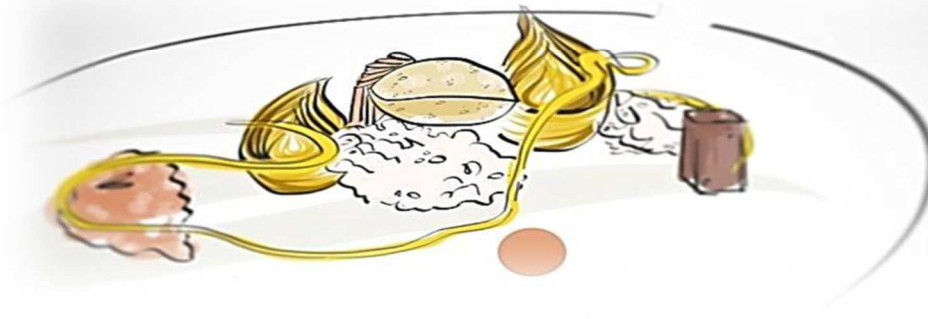
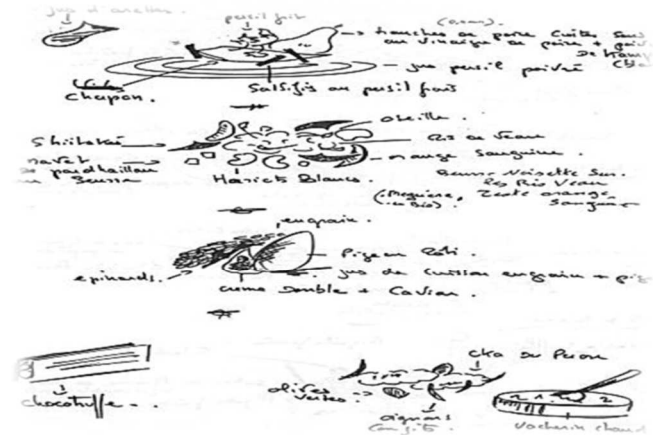
www.boeuf-courgenay.ch

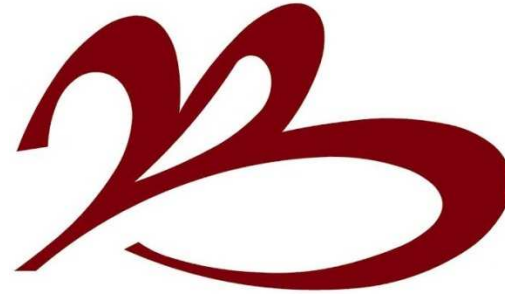


C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

IL FAUT TOMBER AMOUREUX DES PRODUITS ET PUIS DES GENS QUI LES FONT

Citation Alain Ducasse





INSPIRATION ET CRÉATION

Dès 2 personnes

Saumon d'Ecosse mariné à ma façon - crevettes grillées

Asperges - Vinaigrette aux limettes et curry doux

Velouté de truite de Soubey safrané

Crostini à l'ail sauvage

Gyoza Komachi

Ravioli japonais - Sauce Yuzu

Médallions de filet d'agneau

ou

Filets de perche du Valais

Pesto aux herbes printanières

Pomme de terre primeurs - Petits légumes

Fromages de nos régions

Gelée de poire à la moutarde au raifort

La création de douceur...

88 par personne

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



Les Entrées

V elouté de truite de Soubey safrané		16
Fagottini aux morilles - Crostini à l'ail sauvage		
V ariation de saumon d'Ecosse mariné et crevettes grillées		20
Asperges - Vinaigrette aux limettes et curry doux		
C arpaccio de saumon d'Ecosse mariné à ma façon	Entrée	19
Bouquet de salade feuillue - Vinaigrette aux limettes	Portion	26
G yoza Komachi		18
Ravioli japonais grillés - Sauce Yuzu		
M i - cuit de foie gras de canard « Maison »		25
Chutney aux agrumes et fruits exotiques		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



SAVEURS DU MOMENT

Asperges et médaillons de veau fermier gratinés	40
Pommes de terre primeurs	
Médaillons de filet d'agneau - Pesto aux herbes printanières	48
Petits légumes - Pommes de terre primeurs	

LA PERCHE DES MONTAGNES

Pisciculture « Valperca » à Rarogne - Valais

Filets de perche asperges et morilles	45
Mousseline à l'ail sauvage	
Filets de perche meunière	45
Pommes de terre primeurs - Sauce tartare	

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



T RADITIONS

S alade feuillue de saison		10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique		
S alade de doucette		13
Œuf poché de la ferme sur Plainmont		
C hèvre frais – Bouquet de salades printanières		16
Un délice du fromager Ronald Sommer à Monible		
★★★★TARTARE DE BŒUF	Portion	35
Le traditionnel... épicé et relevé...	Entrée	22
E ntrecôte de bœuf du pays « Beurre Romano »		48
Roesti - Petits légumes		
M édallions de veau fermier - champignons des bois	Portion	38
Roesti - Petits légumes	Dégustation	32
R oesti Zurichoise		35
Emincé de veau - Champignons frais à la crème		
F riture de filets de truite de Soubey		36
Croustilles de pommes de terre		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



R ouleau de printemps	Entrée	14
Bouquet de salade feuillue - Sauce aigre-douce	Portion	24
G yoza Komachi		18
Ravioli japonais grillés - Sauce Yuzu		
B ami-Goreng	Portion	28
Lamelles de volaille à l'Indonésienne	Dégustation	24
B rochettes de crevettes Royales aux saveurs d'Orient	Portion	38
Riz poêlé à la chinoise	Entrée	18

Fondue Chinoise 中国涮制菜肴 dès 2 personnes

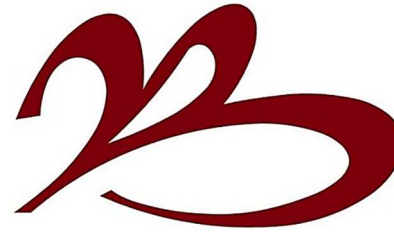
Viandes de bœuf, veau et volaille, poissons et crevettes

Fruits exotiques - Sauces maison - Garnitures frits

Notre véritable riz poêlé à la chinoise

Par personne sans poisson	42
Par personne avec poisson	46

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



BIEN DANS SA PEAU...

Salade feuillue de saison		10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique		
Salade de doucette		13
Œuf poché de la ferme sur Plainmont		
Velouté d'asperges - morilles		16
Crostini à l'ail sauvage		
Salade d'asperges tièdes	Entrée	18
Vinaigrette limettes et curry doux	Portion	24
<hr/>		
Roesti Jardinière		20
Méli-Mélo de légumes frais de saison		
Asperges et pommes de terre primeurs		26
Ragoût de champignons frais		
Rouleaux de printemps	Entrée	14
Bouquet de salades feuillues crudités - sauce aigre-douce	Portion	24
Délices chinois frits sur riz poêlé à l'Orientale		24
Sauce au Curry Madras		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA

DÉCLARATION ET PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Notre conscience professionnelle est votre garantie de qualité.

Viandes :	Bœuf	Suisse - Australie	
	Veau	Suisse	
	Volaille	Suisse – Hongrie – France	
	Agneau	France – Nouvel Zélande	
Poisson :	Saumon	Ecosse	FAO no 21
	Crevette	Vietnam – Indonésie	51
	Truite	Jura – Soubey – Courtemaîche	
	Perches	Valais – Rarogne	

Nos viandes, poissons et crustacées sont tous sans agent de conservateur et sans antibiotique.

En belle saison les produits maraîchers sont livrés par différents producteurs de la région.

Nos fromages sont d'origine de la campagne Jurassienne.

Déclaration et Informations des allergènes

Pour toute information sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

.avez besoin sur la présence possible d'allergène dans nos plats.