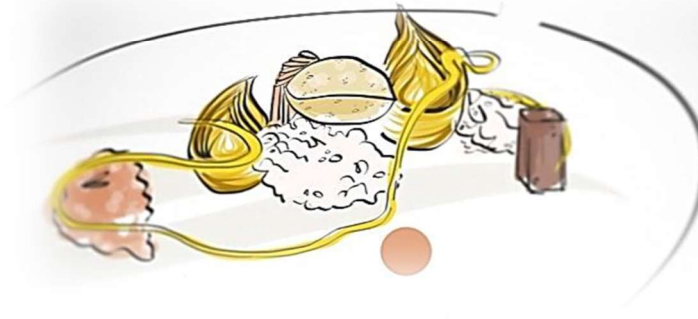
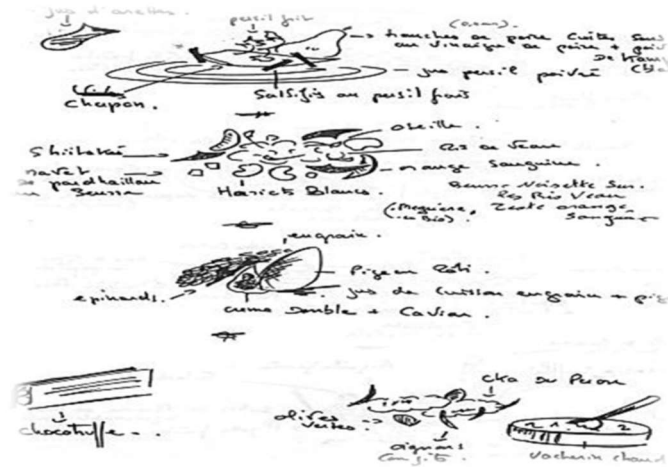




C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

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

Citation Alain Ducasse





INSPIRATION & CRÉATION

Dès 2 personnes

Terrine de canard sauvage
Chutney au fruit de la Damassine

Consommé de faisan
Au parfum de foin et morilles

Fagottini au bolet et truffe de fromage d'alpage
Velouté de potimarron de Courgenay

Mignons d'entrecôte de chevreuil
La palette des délices d'automne

La création de douceur de saison

Menu complet 88 par personne

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



SAVEURS DU MOMENT

C onsommé de faisan	16
Au parfum de foin et morilles	
F agottini au bolet et truffe de fromage d'alpage	18
Velouté de potimarron de Courgenay	
T errine de canard sauvage	18
Quelques crudités d'automne - Chutney au fruit de la Damassine	
Mi - cuit de foie gras de canard « Maison »	25
Chutney aux agrumes	
<hr/>	
L a palette des saveurs d'automne	35
Choix des délices d'automne ...sans viande...	
C ivet de cerf Maison	30
Mariné et mijoté selon les traditions	
A triau de sanglier à ma façon	34
Un délice aux saveurs authentiques	
M édallions de chevreuil grillés	44
Pour les fin - becs	
M ignons d'entrecôte de chevreuil	48
Saveurs et traditions	

Pour accompagner nos délices d'automne

Spätzli - Choux - Marrons - Pommes aux airelles

Breûle meuté - Champignons des bois

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



TRADITIONS

S alade feuillue de Saison		10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique		
C arpaccio de saumon d'Ecosse mariné à ma façon	Entrée	19
Bouquet de salade feuillue - vinaigrette aux limettes	Portion	26
<hr/>		
★★★★ Tartare de Bœuf	Portion	35
Le traditionnel... épicé et relevé...	Entrée	22
E ntrecôte de bœuf du pays « Beurre Romano »		48
Roesti Petit légumes		
E ntrecôte « Parisienne » du pays		38
Roesti Beurre Romano		
M édallions de veau fermier - champignons des bois	Portion	38
Roesti Petit légumes	Dégustation	32
F riture de filets de truite de Soubey		36
Croustilles de pomme de terre - Sauce tartare		
F ilets de perches du Valais meunières		45
Croustilles de pomme de terre – Sauce tartare		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



Salade feuillue de Saison	Entrée	10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique	Portion	18
Chèvre frais sur aigre – doux de potimarron		16
Un délice de la ferme La Vaux - Roche d'Or		
Rouleaux de printemps	Entrée	14
Bouquet de salade feuillue - Sauce aigre-douce	Portion	24
Roesti Jardinière		20
Méli-Mélo de légumes frais de saison		
Délices chinois frits sur riz poêlé à l'Orientale		24
Sauce au Curry Madras		
La palette des saveurs d'automne		35
Choix des délices d'automne ...sans viande...		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



ASIA

R ouleau de printemps	Entrée	14
Bouquet de salade feuillue et sauce aigre-douce	Portion	24
G yoza Komachi		18
Ravioli japonais grillés - Sauce Yuzu		
<hr/>		
B ami – Goreng	Portion	28
Minute de volaille et nouilles à l'Indonésienne	Dégustation	24
B rochettes de crevettes grillées aux saveurs d'Orient	Portion	38
Riz poêlé à la chinoise – Sauce au Curry Madras	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 et 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

DECLARATION ET PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Notre conscience professionnelle est votre garantie de qualité.

Viandes :	Bœuf	Suisse	
	Veau	Suisse	
	Volaille	Suisse – Hongrie	
	Gibier	Autriche – Allemagne	
Poisson :	Saumon	Ecosse	FAO no 21
	Crevette	Vietnam – Indonésie	51
	Truite	Jura – Soubey – Courtemaîche	
	Perche	Valais	

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.

Le responsable de la cuisine, Markus Mettler, vous donne volontiers les informations détaillées dont vous avez besoin sur la présence possible d'allergène dans nos plats.