



« 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 et feuilleté aux herbes du jardin

Asperges blanches du Valais

Pommes de terre primeur rissolées au romarin

Fantaisies et Créations de gourmandises

Menu complet 56.00

Menu une entrée 50.00



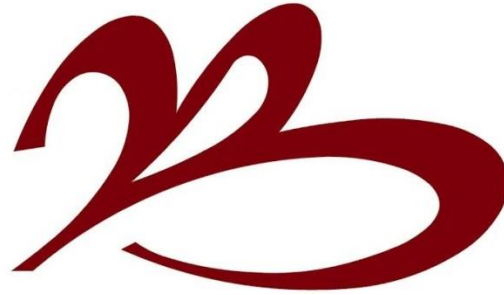
Esther et Markus Mettler

7, rue de l'Église

CH-2950 Courgenay

032 471 11 21

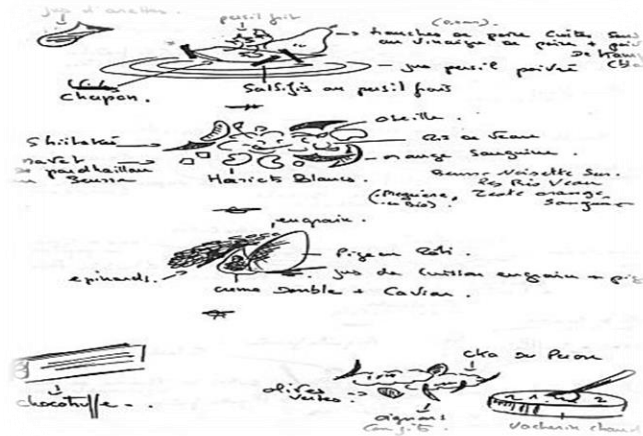
www.boeuf-courgenay.ch

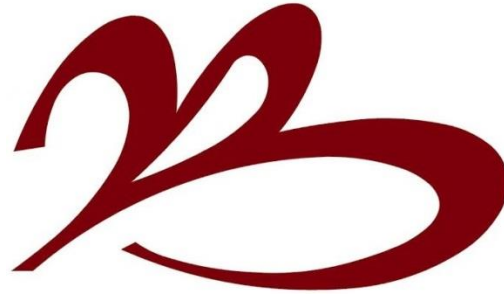


C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

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

Citation Alain Ducasse





INSPIRATION ET CRÉATION

Dès 2 personnes

Crevettes grillées et saumon d'Ecosse mariné

Pousses et salades printanières - Vinaigrette aux limettes et curry doux

Velouté d'asperges - quenelles aux morilles

Crostini à l'ail sauvage

Gyoza Komachi

Ravioli japonais - Sauce Yuzu

Carré d'agneau de Sisteron

Pommes de terre primeurs - petits légumes

Fromages de nos régions

Gelée de poire et moutarde au raifort

La création de douceur...

88 par personne

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



Les Entrées

C revettes grillées - saumon d'Ecosse mariné		20
Asperges et salades printanières - Vinaigrette aux limettes et curry doux		
V elouté d'asperges - quenelles de volaille aux morilles		16
Crostini à l'ail sauvage		
G yoza Komachi Ravioli japonais grillés		18
Sauce piquante Yuzu		
M i - cuit de foie gras de canard « Maison »		24
Chutney aux agrumes et fruits exotiques		
C arpaccio de saumon sauvage d'Ecosse mariné à ma façon	Entrée	19
Bouquet de salade feuillue - vinaigrette aux limettes	Portion	26

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



SAVEURS DU MOMENT

A sperges et médaillons de veau gratinés			40
Pommes de terre primeurs			
C arré d'agneau du Sisteron	dès 2 personnes	par personne	48
Petits légumes et pommes de terre primeurs			
La perche des montagnes			
Pisciculture « Valperca » à Rarogne – Valais			
S ur ragoût d'asperges et morilles			45
Mousseline à l'ail sauvage			
F açon meunière			45
Pommes de terre primeurs – Sauce tartare			

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



T RADITIONS

S alade feuillue des jardins de Courgenay		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 sur petits légumes vinaigrés		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 à la crème		
F riture de filets de truite de Soubey		36
Croustilles de pomme de terre		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



R ouleau de printemps	Entrée	14
Bouquet de salade feuillue et sauce aigre-douce	Portion	24
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

铁锅 LE WOK dès 2 personnes

P oularde et crevettes sautés au Curry et fruits exotiques	Par personne	38
Nouilles indonésiennes et garnitures frites		

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 frites
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 - 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	

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.