



MENU DE PAQUES

Terrine des Princes Evêques et mousse de truite fumée
Bouquet de salades feuillues et vinaigrette à l'ail sauvage

Suprême de volaille fermier farci à la mousse aux morilles
Jus aux herbes du jardin
Asperges printanières
Pommes de terre primeur rissolées

Assortiment de douceurs et gourmandises

Menu Complet 50.00



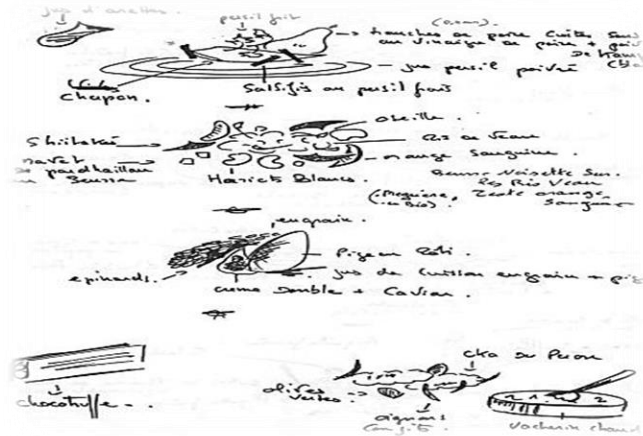
Esther et Markus Mettler
7, rue de l'Église
CH-2950 Courgenay
032 471 11 21
www.boeuf-courgenay.ch

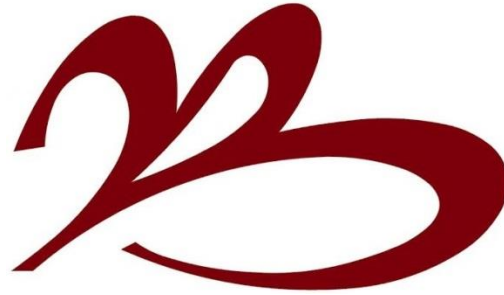


C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

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 et quenelles aux morilles

Crostini à l'ail sauvage

Gyoza Komachi

Ravioli japonais - Sauce Yuzu

Carré d'agneau de Sisteron

Pommes de terre primeurs et 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 et saumon d'Ecosse mariné		20
Asperges et salades printanières - Vinaigrette aux limettes et curry doux		
V elouté d'asperges et 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

Asperges et médaillons de veau gratinées 40

Pommes de terre primeurs rissolées

Carré d'agneau du Sisteron dès 2 personnes par personne 48

Petits légumes et pommes de terre primeur au romarin

La perche des montagnes

Pisciculture « Valperca » à Rarogne – Valais

Sur ragoût d'asperges et morilles 45

Mousseline à l'ail sauvage

Façon meunière 45

Pommes de terre primeurs rissolées – 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 Petit légumes		
M édailles de veau fermier - champignons des bois	Portion	38
Roesti Petit 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	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 Zeland	
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 différents producteurs de la région.

Nos fromages sont d'origine de la campagne Jurassienne.

Déclaration et Informations des allergènes

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

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