



« L'enfance, c'est de croire qu'avec le sapin de Noël  
et trois flocons de neige toute la Terre est changée. »

★ NOEL 25 DECEMBRE

Un moment agréable autour d'une bonne table...  
Demandez nos propositions...

★ NOUVEL AN

Commencez l'année avec une table de fête...  
Réservez votre table...

---

★ NOS HORAIRES POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE

---

Fermé : 21 au 24 décembre

Ouvert : 25 décembre à midi

26 décembre à midi et le soir

27 décembre à midi

Fermé : 28 décembre au 31 décembre

Ouvert : 1<sup>er</sup> janvier à midi

2 janvier à midi et le soir

3 janvier à midi



CH-2950 Courgenay  
Tel +41 32 471 11 21  
info@boeuf-courgenay.ch  
www.boeuf-courgenay.ch



## LE MENU NOEL

---

La terrine de canard Maison  
Quelques crudités d'hiver – Aïelles confites

Fagottini sur velouté de potimarron de Courgenay  
Truffe de fromage d'alpage

Le suprême de volaille du pays farcie à la mousse aux morilles  
Quelques petits légumes fermiers  
Timbale de pommes de terre gratinée

La création de douceurs et gourmandises

Menu complet	54.00
Menu 1 entrée	49.00

---



*« Il ne faut pas chercher à rajouter des années à la vie,  
mais plutôt essayer de rajouter de la vie à ses années. »*

*Oscar Wilde, écrivain*

## LE MENU DU NOUVEL AN

---

**L**a mise en bouche fin bec du Nouvel An

---

**L**a terrine des Princes Évêques et mousse de truite fumée

Noble mariage de saveurs à l'idée du chef

---

**F**umet de faisan sous feuilletée

Quenelles truffées

---

**L**e faux – filet du Charolais du pays rôti au four

Sauce aux morilles

Quelques petits légumes fermiers

Floutes Ajoulotes

---

**C**réation de Douceurs & Gourmandises du Nouvel An

---

Menu complet      58.00

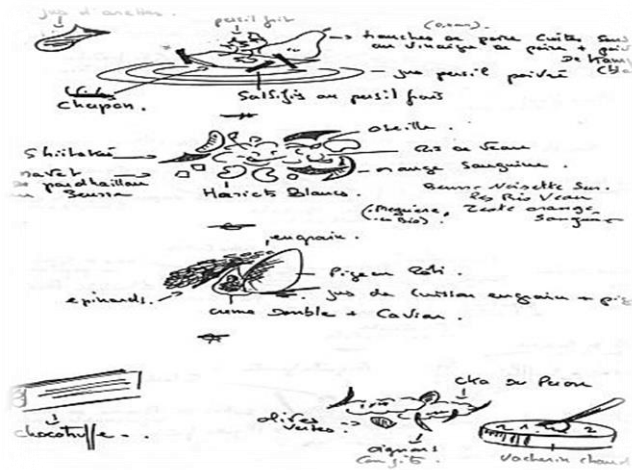
Inclus 7,7 % TVA



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

### La noble variation de Mer et Terre

Tartare du Charolais et saumon d'Ecosse mariné

### Filet de truite tiède fumé à Courgenay

Etuvée de blanc de poireau – Morilles séchées

### Noix de Saint – Jacques grillées

Cœur de pois verts Wasabi

### Mignons de filet de bœuf Rossini

Mi-cuit de foie gras de canard - Risotto à l'huile de truffe

### Vacherin Mont - d'Or

Gelée de poire et moutarde au raifort

### La création de douceur...

92 par personne

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



## SAVEURS DU MOMENT

### Les Entrées

---

<b>Filet de truite tiède fumé à Courgenay</b>		20
Etuvée de blanc de poireau – Morilles séchées		
<b>Noix de Saint - Jacques grillées</b>		20
Cœur de pois verts Wasabi		
<b>Carpaccio de saumon sauvage d'Ecosse mariné à ma façon</b>	Entrée	19
Bouquet de salade feuillue et vinaigrette aux limettes	Portion	26
<b>Mi - cuit de foie gras de canard Maison</b>		25
Chutney aux agrumes et fruits exotiques		

### En Suite

---

<b>La noble variation de Mer &amp; Terre</b>	Portion	38
Tartare du Charolais et saumon d'Ecosse mariné	Entrée	23
<b>Mignons de filet de bœuf Rossini</b>		52
Mi-cuit de foie gras de canard- Risotto à l'huile de truffe		
<b>Filets de perches du Valais meunière</b>		45
Croustilles de pomme de terre – sauce tartare		

---

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



## TRADITIONS

<b>Salades feuillues de saison</b>		10	
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique			
<b>Salade de doucette</b>		13	
Avec œuf poché de la ferme sur Plainmont			
<b>Chèvre frais sur petits légumes vinaigrés</b>		16	
Un délice de la ferme La Vaux - Roche d'Or			
<hr/>			
<b>☆☆☆ Tartare de Bœuf</b>	Portion	35	
Le traditionnel... épicé et relevé...		Entrée	22
<b>Entrecôte de bœuf du pays « Beurre Romano »</b>		48	
Roesti Petit légumes			
<b>Médallions de veau fermier - champignons des bois</b>	Portion	38	
Roesti Petit légumes		Dégustation	32
<b>Friture de filets de truite de Soubey</b>		36	
Croustilles de pomme de terre - Sauce tartare			
<hr/>			

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



ASIA

<b>R</b> ouleau de printemps	Entrée	14
Bouquet de salade feuillue et sauce aigre-douce	Portion	24
<b>G</b> yoza Komachi		18
Ravioli japonais grillés - Sauce Yuzu		
<hr/>		
<b>B</b> ami – Goreng	Portion	28
Minute de volaille et nouilles à l'Indonésienne	Dégustation	24
<b>B</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





BIEN DANS SA PEAU...



---

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		

---

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	
	Veau	Suisse	
	Volaille	Suisse – Hongrie	
			FAO no
Poisson :	Saumon	Ecosse	21 
	Noix Saint – Jacques	USA	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.