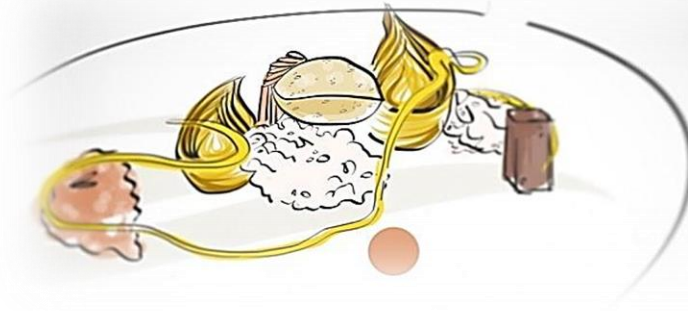
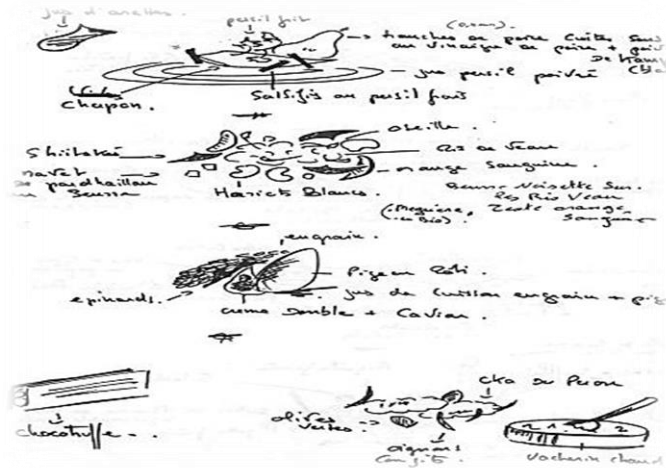




C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

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

Quelques crudités d'automne – Chutney aux agrumes

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 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
C hèvre frais sur aigre – doux de potimarron		16
<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



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	Entrée	16
Un délice de la ferme La Vaux - Roche d'Or	Portion	
Fagottini au bolet et truffe de fromage d'alpage	Entrée	18
Velouté de potimarron de Courgenay	Portion	
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

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 et volaille, poissons et crevettes selon arrivage

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