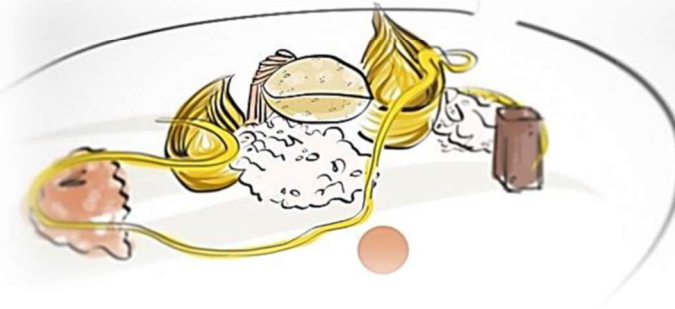
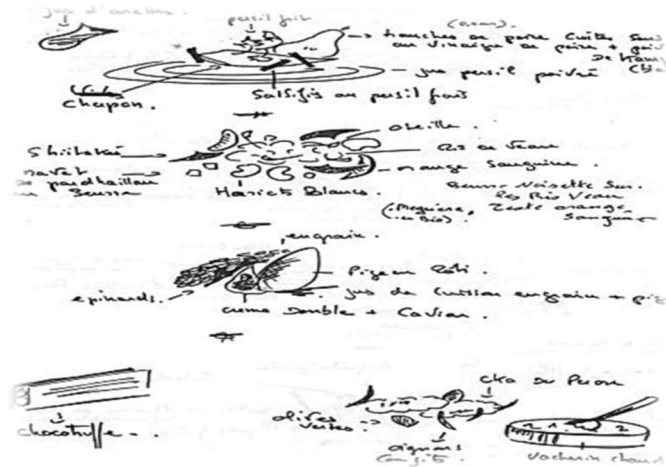




C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

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

Citation Alain Ducasse





## INSPIRATION ET CRÉATION

Dès 2 personnes

**T**errine de canard sauvage  
Chutney au fruit de la Damassine

**C**onsommé de faisan  
Au parfum de foin et morilles

**F**agottini au bolet et truffe de fromage d'alpage  
Velouté de potimarron de Courgenay

**M**ignons de selle de chevreuil  
La palette des délices d'automne

**L**a création de douceur de saison

Menu complet 88 par personne

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



## SAVEURS DU MOMENT

### LES ENTRÉES

<b>S</b> alade feuillue des jardins de Courgenay		10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique		
<b>C</b> arpaccio de saumon d'Ecosse mariné à ma façon	Entrée	19
Bouquet de salade feuillue - vinaigrette aux limettes		
	Portion	26
<b>C</b> onsommé de faisan		16
Au parfum de foin et morilles		
<b>F</b> agottini au bolet et truffe de fromage d'alpage		18
Velouté de potimarron de Courgenay		
<b>T</b> errine de canard sauvage		18
Quelques crudités d'automne - Chutney au fruit de la Damassine		
<b>M</b> i - cuit de foie gras de canard « Maison »		25
Chutney aux agrumes - fruits exotiques		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



## SAVEURS DU MOMENT

<b>L</b> a palette des saveurs d'automne	35
Choix des délices d'automne ...sans viande...	
<b>C</b> ivet de cerf Maison	30
Mariné et mijoté selon les traditions	
<b>A</b> triau de sanglier à ma façon	34
Un délice aux saveurs authentiques	
<b>M</b> édallions de chevreuil grillés	42
Pour les fin - becs	
<b>M</b> ignons de selle 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

 <b>Tartare de Bœuf</b>	Portion	35
Le traditionnel... épicé et relevé...	Entrée	22
<b>E</b> ntrecôte de bœuf du pays « Beurre Romano »		48
Roesti Petit légumes		
<b>E</b> ntrecôte « Parisienne » du pays		38
Roesti Beurre Romano		
<b>M</b> édallions de veau fermier - champignons des bois	Portion	38
Roesti Petit légumes	Dégustation	32
<b>F</b> riture de filets de truite de Soubey		36
Croustilles de pomme de terre - Sauce tartare		
<b>F</b> 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		16
Un délice de la ferme La Vaux - Roche d'Or		
La palette des saveurs d'automne		35
Choix des délices d'automne ...sans viande...		
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



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		
<b>B</b> ami – Goreng	Portion	28
Minute de volaille et nouillettes 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

# 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.