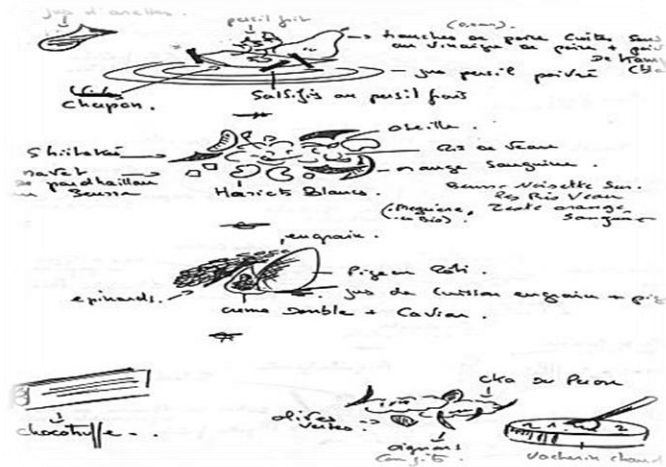




C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

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

Citation Alain Ducasse





INSPIRATION ET CRÉATION

Dès 2 personnes

Terrine de canard sauvage

Chutney aux figues et oignons rouges

Consommé de faisan au parfum de foin et morilles

Sous croustillant de feuilleté

Fagottini au bolet et truffe de fromage d'alpage

Velouté de potimarron de Courgenay

Mignons de selle de chevreuil

La palette des délices d'automne

La création de douceur de saison

Menu complet 90 par personne

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



SAVEURS DU MOMENT

Les Entrées

C onsommé de faisan au parfum de foin et morilles Sous croustillant de feuilleté	16
F agottini au bolet et truffe de fromage d'alpage Velouté de potimarron de Courgenay	18
T errine de canard sauvage - chutney aux figues Quelques crudités d'automne	18
Mi - cuit de foie gras de canard « Maison » Chutney aux agrumes - fruits exotiques	25

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



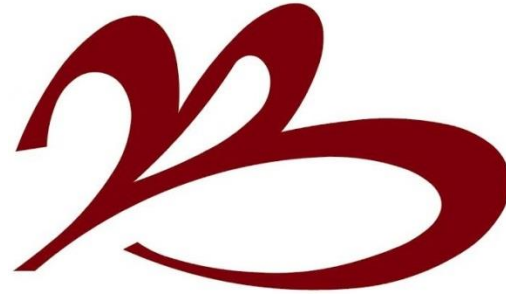
SAVEURS DU MOMENT

L a palette des saveurs d'automne	35
Choix des délices de saison ...sans viande...	
C ivet de cerf Maison	32
Mariné et mijoté selon les traditions	
A triau de sanglier à ma façon...	38
Un délice aux saveurs authentiques	
M édailles de chevreuil grillés	44
Pour les fin - becs	
M ignons de selle de chevreuil	50
Saveurs et traditions	


Pour accompagner nos délices d'automne

Spätzli - Choux - Marrons - Pommes aux airelles

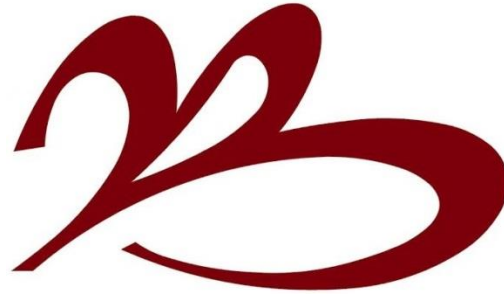
Breûle meuté - Champignons des bois



T RADITIONS

S alade feuillue des jardins de Courgenay		10
Avec œuf poché de la ferme sur Plainmont		13
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique		
C hèvre frais sur petits légumes vinaigrés		16
Un délice du fromager Ronald Sommer à Monible		
 T ARTARE DE BŒUF	Portion	35
Le traditionnel... épicé et relevé...	Entrée	22
E ntrecôte de bœuf du pays « Beurre Romano »		48
Roesti Petit légumes		
M édallions de veau fermier - champignons des bois	Portion	38
Roesti Petit légumes	Dégustation	32
R oesti Zurichoise		35
Emincé de veau - champignons à la crème		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



POISSON

C arpaccio de saumon sauvage d'Ecosse mariné à ma façon	Portion	26
Bouquet de salade feuillue - vinaigrette aux limettes	Entrée	19
F riture de filets de truite de Soubey		36
Croustilles de pomme de terre		

La perche des montagnes

Pisciculture « Valperca » à Rarogne - Valais

La portion de 150g filets de perche frais avec peau

F açon meunière	Portion	45
Croustilles de pomme de terre – sauce tartare	Entrée	22
A ux fines herbes et vin blanc		45
Riz aux petits légumes		

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
Lamelles de volaille à l'Indonésienne		
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

Déclaration 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.

L'automne raconte
à la terre les feuilles
qu'elle a prêtées à l'été

L'automne raconte à la terre les feuilles qu'elle a prêtées à l'été.