



*Est-ce que la maman d'un œuf de Pâques...
C'est une poule en chocolat ?*

Paroles d'enfant

MENU DE PÂQUES

Terrine des Princes Évêques 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

Variation de douceurs et gourmandises aux fraises

Menu Complet 50.00

La maison avec...



*Hôtel **Boeuf***

Esther et Markus Mettler
CH-2950 Courgenay
032 471 11 21
www.boeuf-courgenay.ch



La noble variation de Mer et Terre
Tartare du Charolais et saumon d'Ecosse mariné

Poêlée de morilles séchées
Etuvée de blanc de poireau

Nage de noix de Saint – Jacques
Cœur de purée 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

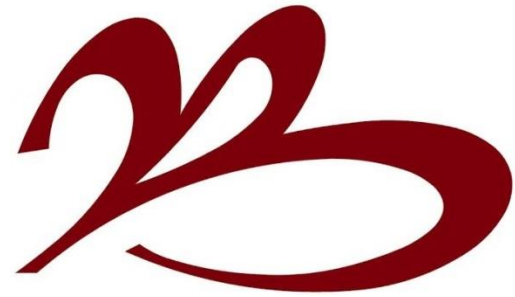
Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



Les Entrées

L a noble variation de Mer et Terre		23
Tartare du Charolais et saumon d'Ecosse mariné		
P oêlée de morilles séchées		20
Etuvée de blanc de poireau		
N age de noix de Saint - Jacques		20
Cœur de purée de pois verts Wasabi		
C arpaccio de saumon sauvage d'Ecosse mariné à ma façon	Entrée	19
Bouquet de salade feuillue et vinaigrette aux limettes		Portion 26
M i - cuit de foie gras de canard Maison		25
Chutney aux agrumes et fruits exotiques		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



SAVEURS DU MOMENT

La noble variation de Mer et Terre 38
Tartare du Charolais et saumon d'Ecosse mariné

Mignons de filet de bœuf Rossini 52
Mi-cuit de foie gras de canard- Risotto à l'huile de truffe

LA PERCHE DES MONTAGNES

Pisciculture « Valperca » à Rarogne - Valais

Façon meunière 45
Croustilles de pomme de terre – sauce tartare

Au blanc de poireaux et fines herbes à la crème 45
Floutes Ajoulotes

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



Salades feuillues de saison		10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique		
Salade de doucette		13
Avec œuf poché de la ferme sur Plainmont		
Chèvre 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
Entrecôte de bœuf du pays « Beurre Romano »		48
Roesti Petit légumes		
Médallions de veau fermier - champignons des bois	Portion	38
Roesti Petit légumes	Dégustation	32
Roesti Zurichoise		35
Emincé de veau - champignons à la crème		
Friture 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

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...



Salades feuillues de saison		10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique		
Salade de doucette		13
Avec œuf poché de la ferme sur Plainmont		
Velouté aux petits légumes safrané		18
Cœur de purée de pois verts Wasabi		
Poêlée de morilles séchées	Entrée	18
Étuvée de blanc de poireau	Portion	24
<hr/>		
Roesti Jardinière		20
Méli-Mélo de légumes frais de saison		
Risotto à l'huile de truffe		25
Petits légumes – Champignons frais		
Rouleaux de printemps	Entrée	14
Bouquet de salades feuillues crudités - sauce aigre-douce	Portion	24
Délices chinoises 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 - Irlande
	Veau	Suisse
	Volaille	Suisse – Hongrie

			FAO no
Poisson :	Saumon	Ecosse	21
	Noix Saint – Jacques	USA	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 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.



BIEN DANS SA PEAU...



Salades feuillues de saison		10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique		
Salade de doucette		13
Avec œuf poché de la ferme sur Plainmont		
Velouté aux petits légumes safrané		18
Cœur de purée de pois verts Wasabi		
Poêlée de morilles séchées	Entrée	18
Étuvée de blanc de poireau	Portion	24
<hr/>		
Roesti Jardinière		20
Méli-Mélo de légumes frais de saison		
Risotto à l'huile de truffe		25
Petits légumes – Champignons frais		
Rouleaux de printemps	Entrée	14
Bouquet de salades feuillues crudités - sauce aigre-douce	Portion	24
Délices chinoises frits sur riz poêlé à l'Orientale		24
Sauce au Curry Madras		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA