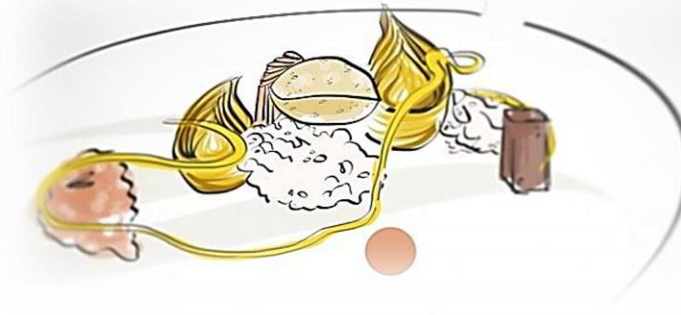
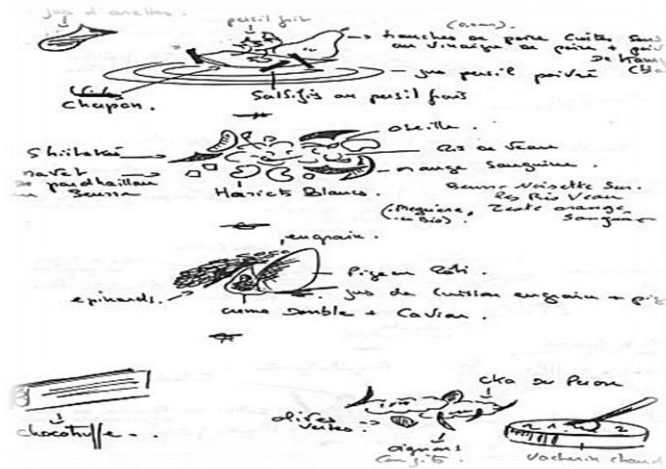




C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

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

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 90 par personne

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



SAVEURS DU MOMENT

Terrine de canard sauvage Maison	18
Quelques crudités d'automne - Chutney aux agrumes	
Salade d'automne – Viande séchée de cerf	16
Vinaigrette à l'huile de noisette	
Fagottini au bolet et truffe de fromage d'alpage	18
Velouté de potimarron de Courgenay	
<hr/>	
La palette des saveurs d'automne	35
Choix des délices d'automne ...sans viande...	
Civet de cerf Maison	36
Mariné et mijoté selon les traditions	
Médallions de chevreuil grillés	46
Pour les fin - becs	
Mignons d'entrecôte de chevreuil	50
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 hèvre frais - Petits légumes vinaigrés	Un délice de la ferme La Vaux - Roche d'Or		16
C arpaccio de Brasi Ajoulot			18
Dégustation...Nostalgie...Découverte...			
C arpaccio de saumon d'Ecosse mariné à ma façon		Entrée	19
Bouquet de salade feuillue - vinaigrette aux limettes		Portion	26
<hr/>			
 T artare de Bœuf		Portion	36
Le traditionnel... épicé et relevé...		Entrée	23
E ntrecôte de bœuf du pays « Beurre Romano »			48
Roesti Petit légumes			
M édailles de veau fermier - Champignons des bois		Portion	38
Roesti Petit légumes		Dégustation	33
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 - Petits légumes vinaigrés	Entrée	16
Un délice de la ferme La Vaux - Roche d'Or	Portion	24
Fagottini au bolet et truffe de fromage d'alpage	Entrée	18
Velouté de potimarron de Courgenay	Portion	26
Rouleaux de printemps	Entrée	15
Bouquet de salade feuillue - Sauce aigre-douce	Portion	24
Roesti Jardinière		20
Méli-Mélo de légumes frais de saison		
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	15
Bouquet de salade feuillue et sauce aigre-douce	Portion	24
<hr/>		
B ami – Goreng	Portion	30
Minute de volaille et nouilles à l'Indonésienne	Dégustation	25
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

Fruits exotiques, sauces maison et garnitures frits

Notre véritable riz poêlé à la chinoise

Par personne sans poisson 44

Par personne avec poisson 48

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.