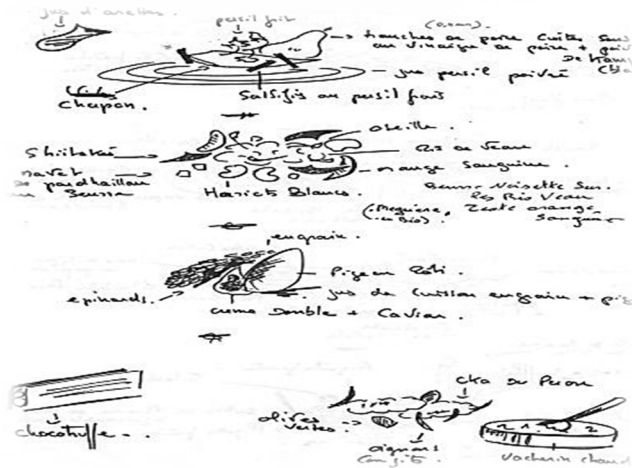




C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

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

Citation Alain Ducasse





INSPIRATION ET CRÉATION

Dès 2 personnes

La noble variation de Mer et Terre

Tartare du Charolais - Saumon Norvège Frøya mariné à ma façon

Filets de perches Loë - Pois verts - Wasabi

Velouté safrané

Mignons de filet de bœuf Rossini

Mi-cuit de foie gras de canard - Risotto à l'huile de truffe

La création de douceur...

92 par personne

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



SAVEURS DU MOMENT

Les Entrées

Saumon Norvège Frøya mariné à ma façon	Entrée	19
Salade feuillue - vinaigrette aux limettes	Portion	26
Filets de perches Loë - Pois verts – Wasabi		22
Velouté safrané		
Mi - cuit de foie gras de canard Maison		25
Chutney aux agrumes et fruits exotiques		

En Suite

La noble variation de Mer & Terre	Portion	38
Tartare du Charolais - Saumon Norvège Frøya mariné à ma façon	Entrée	23
Mignons de filet de bœuf Rossini		54
Mi-cuit de foie gras de canard- Risotto à l'huile de truffe		
Filets de perches «Loë » du Valais meunière		45
Croustilles de pomme de terre – sauce tartare		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



TRADITIONS

Salades feuillues de saison		10
Dressing Maison – Huile d'olive Vinaigre balsamique		
Salade de doucette		13
Avec œuf poché de la ferme « Sur Plainmont »		
<hr/>		
☆☆☆ Tartare de Bœuf	Portion	36
Le traditionnel... épicé et relevé...	Entrée	23
Entrecôte de bœuf du pays « Beurre Romano »		48
Roesti Petit légumes		
Médallions de veau fermier - champignons des bois	Portion	38
Roesti Petit légumes	Dégustation	33
Friture de filets de truite de Soubey		36
Croustilles de pomme de terre - Sauce tartare		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



ASIA

Rouleau de printemps	Entrée	15
Bouquet de salade feuillue et sauce aigre-douce	Portion	24
Gyoza Komachi		18
Ravioli japonais grillés - Sauce Yuzu		
<hr/>		
Bami – Goreng	Portion	30
Minute de volaille et nouilles à l'Indonésienne	Dégustation	25
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 44

Par personne avec poisson 48

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



BIEN DANS SA PEAU...



Salade feuillue de Saison	Entrée	10
Dressing Maison - Huile d'olive Vinaigre balsamique	Portion	18
Rouleaux de printemps	Entrée	15
Bouquet de salade feuillue - Sauce aigre-douce	Portion	24
Roesti Jardinière		20
Méli-Mélo de légumes frais de saison		
Risotto aux champignons		24
Méli-Mélo de légumes frais de saison		

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	
	Foie Gras canard	France	
			FAO no
Poisson :	Saumon	Ecosse - Norvège	21 
	Crevette	Vietnam – Indonésie	51 
	Truite	Jura – Soubey – Courtemaîche	
	Perche	Valais	

Nos viandes, poissons et crustacées sont tous sans agent de conservateur et sans anti biotique.

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.