



*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

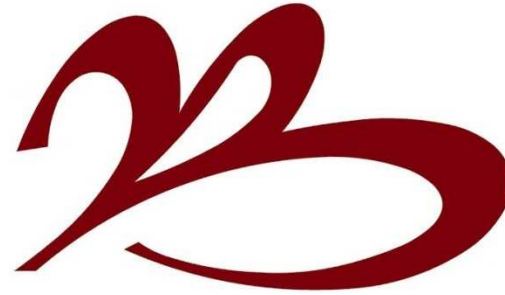
Menu Complet 50.00

La maison avec...



*Hôtel au Boeuf*

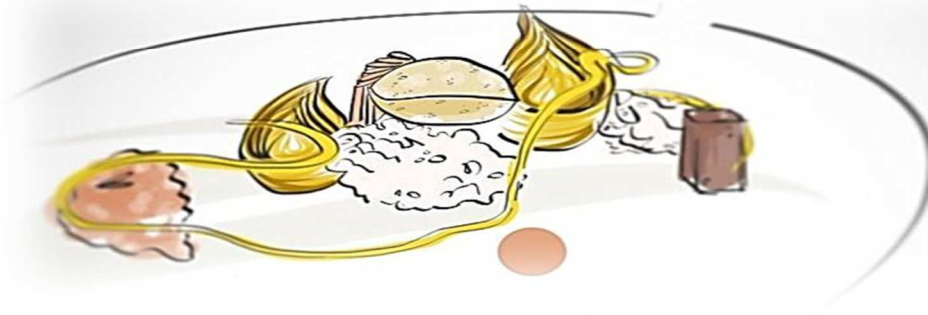
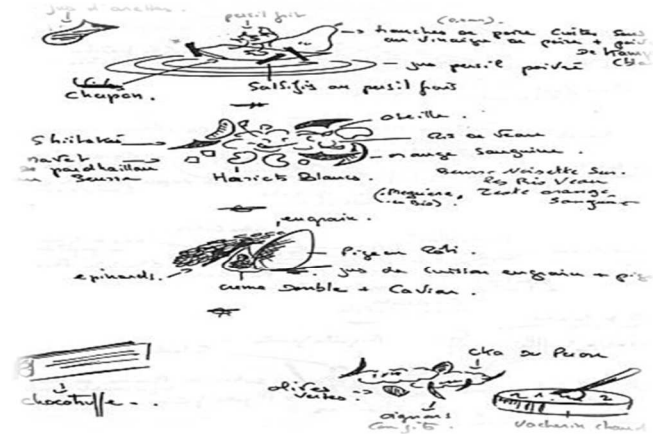
Esther et Markus Mettler  
CH-2950 Courgenay  
032 471 11 21  
[www.boeuf-courgenay.ch](http://www.boeuf-courgenay.ch)

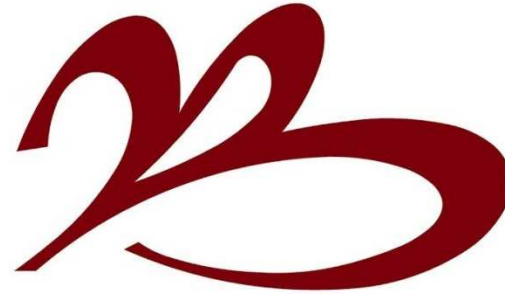


C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

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

Citation Alain Ducasse





INSPIRATION ET CRÉATION

Dès 2 personnes

Saumon d'Ecosse mariné à ma façon - crevettes grillées

Asperges - Vinaigrette aux limettes et curry doux

Velouté de truite de Soubey safrané

Crostini à l'ail sauvage

Gyoza Komachi

Ravioli japonais - Sauce Yuzu

Médallions de filet d'agneau

ou

Filets de perche du Valais

Pesto aux herbes printanières

Pomme de terre primeurs - Petits légumes

Fromages de nos régions

Gelée de poire à la moutarde au raifort

La création de douceur...

88 par personne

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



## Les Entrées

<b>V</b> elouté de truite de Soubey safrané		16
Crostini à l'ail sauvage		
<b>V</b> ariation de saumon d'Ecosse mariné et crevettes grillées		20
Asperges - Vinaigrette aux limettes et curry doux		
<b>C</b> arpaccio de saumon d'Ecosse mariné à ma façon	Entrée	19
Bouquet de salade feuillue - Vinaigrette aux limettes	Portion	26
<b>G</b> yoza Komachi		18
Ravioli japonais grillés - Sauce Yuzu		
<b>M</b> 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

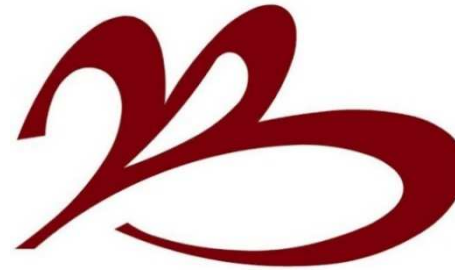
Asperges et médaillons de veau fermier gratinés Pommes de terre primeurs	40
Médaillons de filet d'agneau - Pesto aux herbes printanières Petits légumes - Pommes de terre primeurs	48

## LA PERCHE DES MONTAGNES

Pisciculture « Valperca » à Rarogne - Valais

Filets de perche asperges et morilles Mousseline à l'ail sauvage	45
Filets de perche meunière Pommes de terre primeurs - Sauce tartare	45

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



## T RADITIONS

<b>S</b> alade feuillue de saison		10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique		
<b>S</b> alade de doucette		13
Œuf poché de la ferme sur Plainmont		
<b>C</b> hèvre frais – Bouquet de salades printanières		16
Un délice du fromager Ronald Sommer à Monible		
<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 - Petits légumes		
<b>M</b> édallions de veau fermier - champignons des bois	Portion	38
Roesti - Petits légumes		Dégustation 32
<b>R</b> oesti Zurichoise		35
Emincé de veau - Champignons frais à la crème		
<b>F</b> riture de filets de truite de Soubey		36
Croustilles de pommes de terre		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



<b>R</b> ouleau de printemps	Entrée	14
Bouquet de salade feuillue - Sauce aigre-douce	Portion	24
<b>G</b> yoza Komachi		18
Ravioli japonais grillés - Sauce Yuzu		
<b>B</b> ami-Goreng	Portion	28
Lamelles de volaille à l'Indonésienne	Dégustation	24
<b>B</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

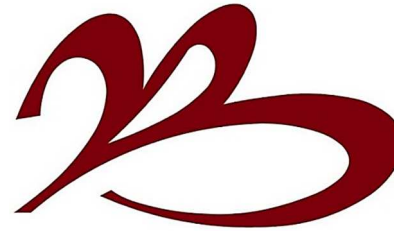
Viandes de bœuf, veau et volaille, poissons et crevettes

Fruits exotiques - Sauces maison - 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...

<b>S</b> alade feuillue de saison		10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique		
<b>S</b> alade de doucette		13
Œuf poché de la ferme sur Plainmont		
<b>V</b> elouté d'asperges - morilles		16
Crostini à l'ail sauvage		
<b>S</b> alade d'asperges tièdes	Entrée	18
Vinaigrette limettes et curry doux	Portion	24
<hr/>		
<b>R</b> oesti Jardinière		20
Méli-Mélo de légumes frais de saison		
<b>A</b> sperges et pommes de terre primeurs		26
Ragoût de champignons frais		
<b>R</b> ouleaux de printemps	Entrée	14
Bouquet de salades feuillues crudités - sauce aigre-douce	Portion	24
<b>D</b> élices chinois 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 - Australie	
	Veau	Suisse	
	Volaille	Suisse – Hongrie – France	
	Agneau	France – Nouvel Zélande	
Poisson :	Saumon	Ecosse	FAO no 21
	Crevette	Vietnam – Indonésie	51
	Truite	Jura – Soubey – Courtemaîche	
	Perches	Valais – Rarogne	

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.