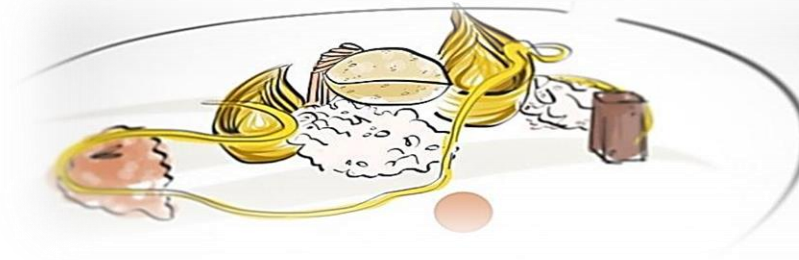
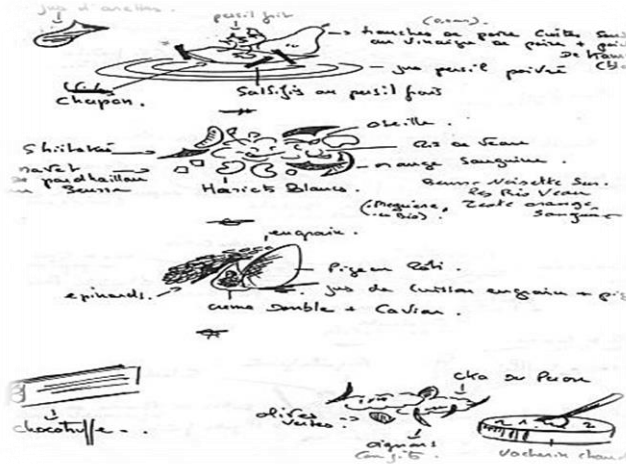




C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

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

Citation Alain Ducasse





INSPIRATION ET CRÉATION

Dès 2 personnes

Noble variation 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

Création de douceurs...

92 par personne

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



SAVEURS DU MOMENT

Les Entrées

Noble variation Mer et Terre		23
Tartare du Charolais et saumon d'Ecosse mariné		
Poêlée de morilles séchées		20
Etuvée de blanc de poireau		
Nage de noix de Saint - Jacques		20
Cœur de purée de pois verts Wasabi		
Carpaccio de saumon sauvage d'Ecosse mariné à ma façon	Entrée	19
Bouquet de salade feuillue - Vinaigrette aux limettes	Portion	26
Mi - 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

Noble variation 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 pommes de terre – Sauce tartare	
Aux fines herbes et vin blanc	45
Riz et petits légumes	

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



TRADITIONS

Salades feuillues de saison		10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive - vinaigre balsamique		
Salade de doucette		13
Avec œuf poché de la ferme Roy - Sur Plainmont		
Chèvre frais sur petits légumes vinaigrés		16
Un délice de la ferme La Vaux - Roche d'Or		
☆☆☆ TARTARE DE BŒUF	Portion	35
Le traditionnel... épicé et relevé...		Entrée 22
Entrecôte de bœuf du pays « Beurre Romano »		48
Roesti Petits légumes		
Entrecôte « Parisienne » du pays		38
Roesti Beurre Romano		
Médallions de veau fermier - Champignons des bois	Portion	38
Roesti Petits légumes		Dégustation 32
Friture de filets de truite de Soubey		36
Croustilles de pommes de terre		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



BIEN DANS SA PEAU...




Salades feuillues de saison	Entrée	10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive - vinaigre balsamique	Portion	18
Salade de doucette		13
Avec œuf poché de la ferme Roy - Sur Plainmont		
Chèvre frais sur petits légumes vinaigrés		16
Un délice de la ferme La Vaux - Roche d'Or		
Risotto à l'huile de truffe – Champignons des bois		35
Méli-Mélo de légumes frais de saison		
Roesti Jardinière		20
Méli-Mélo de légumes frais de saison		
Rouleaux de printemps	Entrée	14
Bouquet de salades feuillues - Sauce aigre-douce	Portion	24
Galettes de céréales aux saveurs d'Orient		26
Riz poêlé à la chinoise – Sauce Curry Madras		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



ASIA

Rouleau de printemps	Entrée	14
Bouquet de salades feuillues - Sauce aigre-douce	Portion	24
Bami – Goreng	Portion	28
Minute de volaille - Nouilles à l'Indonésienne	Dégustation	24
Brochettes de crevettes grillées aux saveurs d'Orient 	Entrée	18
Riz poêlé à la chinoise – Sauce au Curry Madras	Portion	38

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

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	
	Perche	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.