



*« Il ne faut pas chercher à rajouter des années à la vie,  
mais plutôt essayer de rajouter de la vie à ses années. »*

*Oscar Wilde, écrivain*

## LE MENU DU NOUVEL AN

---

**L**a mise en bouche fin bec du Nouvel An

---

**L**a terrine des Princes Évêques et mousse de truite fumée

Noble mariage de saveurs à l'idée du chef

---

**F**agottini au bolet et truffe de fromage d'alpage

Velouté de potimarron de Courgenay

---

**L**e faux – filet du Charolais du pays rôti au four

Sauce aux morilles

Quelques petits légumes fermiers

Floutes Ajoulotes

---

**C**réation de Douceurs & Gourmandises du Nouvel An

---

Menu complet 58.00

Inclus 7,7 % TVA





## INSPIRATION ET CRÉATION

Dès 2 personnes

**L**a noble variation de Mer et Terre

Tartare du Charolais - Saumon d'Ecosse mariné

**L**a truite fumée de Soubey...Velouté et mousse légère

...à l'idée du Chef...

**N**oix de Saint – Jacques grillées

Cœur de pois verts Wasabi

**M**ignons de filet de bœuf Rossini

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

**V**acherin Mont - d'Or

Gelée de poire et moutarde au raifort

**L**a création de douceur...

92 par personne

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



## SAVEURS DU MOMENT

### Les Entrées

---

La truite fumée de Soubey...Velouté et mousse légère... ...à l'idée du Chef...		18
Noix de Saint - Jacques grillées Cœur de pois verts Wasabi		20
Carpaccio de saumon sauvage d'Ecosse mariné à ma façon	Entrée	19
Bouquet de salade feuillue et vinaigrette aux limettes	Portion	26
Mi - cuit de foie gras de canard Maison Chutney aux agrumes et fruits exotiques		25

### En Suite

---

La noble variation de Mer & Terre	Portion	38
Tartare du Charolais et saumon d'Ecosse mariné	Entrée	23
Mignons de filet de bœuf Rossini Mi-cuit de foie gras de canard- Risotto à l'huile de truffe		52
Filets de perches du Valais meunière Croustilles de pomme de terre – sauce tartare		45

---

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



## TRADITIONS

<b>Salades feuillues de saison</b>		10
Dressing Maison – Huile d'olive Vinaigre balsamique		
<b>Salade de doucette</b>		13
Avec œuf poché de la ferme « Sur Plainmont »		
<hr/>		
<b>☆☆☆ Tartare de Bœuf</b>	Portion	35
Le traditionnel... épicé et relevé...	Entrée	22
<b>Entrecôte de bœuf du pays « Beurre Romano »</b>		48
Roesti Petit légumes		
<b>Médallions de veau fermier - champignons des bois</b>	Portion	38
Roesti Petit légumes	Dégustation	32
<b>Friture de filets de truite de Soubey</b>		36
Croustilles de pomme de terre - Sauce tartare		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



ASIA

<b>R</b> ouleau de printemps	Entrée	15
Bouquet de salade feuillue et sauce aigre-douce	Portion	24
<b>G</b> yoza Komachi		18
Ravioli japonais grillés - Sauce Yuzu		
<hr/>		
<b>B</b> ami – Goreng	Portion	30
Minute de volaille et nouillettes à l'Indonésienne	Dégustation	25
<b>C</b> revettes 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 42

Par personne avec poisson 46

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
Petits légumes fermiers		

---

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