

Fromage

*Assiette de Fromages de la fromagerie Tyrode à l'Auberson
Et leurs garnitures* 14.00

Desserts Maison

Déclinaison d'agrumes sur le chemin du Val de Travers 13.00

Crème brûlée au Cistre de Bullet 11.00

*Mousse au chocolat Toblerone noir et blanc
Sorbet à l'eau de vie de cidre de la distillerie « Pellet »* 14.00

*Café gourmand du jour ** 15.00

Demandez notre carte de glaces « Movenpick* »

*Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats et menus
Notre pain provient d'artisans boulangers de Sainte Croix*



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food ». « l'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

TVA 7.7% et service inclus

Entrées

Salade verte 7.00

Salade mêlée aux Graines torréfiées 9.50

*(CH) Salade de poulet à l'ail des ours
Courgettes marinées, mousse au Chanteur du Chasseral* 19.50

*(PER) Poulpe du Pérou sur une pana cotta de petits pois au citron vert
Salade de pousses printanières* 22.00

*(FR) Duo de foie gras, myrtilles et gelée au Limoncello
Mini briochin** 24.00

*(CH) Tartare de Bœuf coupé au couteau et son Os à moëlle
Salade de saison et Pain du village toasté* 27.00/36.00

Côté végétarien et Vegan

*Trio de Falafel *(nature, betterave, épinard)
Sur un lit de ratatouille* 29.00

*Rouleaux de printemps aux légumes sauce soja
Ecrasée de pomme de terre et brunoise de saison* 28.00

Pour les plus jeunes...

(servi avec légumes et pommes frites)

(PL) Filets de Perches Meunière 100g 19.00

*(CH) Nuggets de Poulet** 14.00

(CH) Entrecôte de Boeuf de la région 19.00

Poissons

(PL) Filets de Perches	
-Meunière, sauce tartare	35.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	39.00
(CH) Truite de notre vivier, environ 350g (élevage du Giessenhof, BE)	
-Meunière	38.00
-Au bleu	38.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	42.00
-Au vin jaune du Jura	42.00
(FR) Médailillon de lotte mijoté au safran et ses jeunes légumes	42.00

Viandes

(FR) Suprême de Poulet en croûte d'herbes, jus au pinot noir	36.00
(CH) Véritable Papet vaudois du Grand Hôtel des Rasses	25.00
(CH) Entrecôte de Bœuf de chez Naef, Beurre maison Garniture de légumes du moment	42.00
(CH) Souris d'agneau au lait de coco et vanille Fine ratatouille	38.00
(ESP) Filet de Pata negra rôti au miel et moutarde à l'ancienne Légumes de saison	49.00
(CH) Parmentier de joue de bœuf braisée à la bière de Sainte Croix Tomme vaudoise poêlée, brunoise de légumes	29.00

Féculents : Tagliatelle, Riz basmati, Pommes nature, Frites

CH : Suisse / PL : Pologne / Fr : France / USA : Etats-Unis / Esp : Espagne / Per : Pérou

Menu terroir

<i>Salade de poulet à l'ail des ours</i>
<i>Courgettes marinées, mousse au Chanteur du Chasseral</i>
❦
<i>Parmentier de joue de bœuf braisée à la bière de Sainte Croix</i>
<i>Tomme Vaudoise poêlée, brunoise de légumes</i>
❦
<i>Crème brûlée au Cistre de Bullet</i>
53.00

Menu « Hôtel Historique »

<i>Duo de foie gras, myrtilles et gelée au Limoncello</i>
<i>Mini briochin</i>
❦
<i>Poulpe du Pérou sur une pana cotta de petits pois et citron vert</i>
<i>Salade aux pousses printanières</i>
❦
<i>Filet de Pata Negra rôti au miel et moutarde à l'ancienne</i>
<i>Légumes de saison et Pomme macaire</i>
❦
<i>Mousse au chocolat noir et blanc de Toblerone</i>
<i>Sorbet à l'eau de vie de cidre de la Distillerie « Pellet »</i>
Menu complet : 92.00
Menu 3 plats : 79.00

Accompagné de ses 3 vins Oh Verre !!! : +18.50 frs

Cuvée Blanche, Cousin, Consise, Vaud

Cuvée du Grand hôtel, Union Vinicole de Cully, Lavaux Vaud.

Merlot Gourmand, Cave de Bonvillars, Vaud