

Fromage

Sélection de Fromages de chez Tyrode à l'Auberson 15.00
Et leurs garnitures

Desserts

Tarte Tatin revisitée, crème double montée, glace vanille 12.00
Moelleux à l'orange, comme un Baba, mousse au chocolat 12.00
Assiette Gourmande 12.00
*Café gourmand** 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 »

100% Suisse, La perche « Loë » est élevée dans une eau de montagne pure, elle ne connaît ni médicament, ni antibiotique.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès d'un collaborateur.
TVA 8.1% et service inclus

Entrées

Salade verte 7.00
Salade mêlée 12.00/21.00
(SCOT) *Soupe de Haddock fumé, poireaux, pommes de terre* 18.00
(FR) *Trilogie de Canard, foie gras mi-cuit, magrets fumés* 21.00
Rillettes de confit et brioche safranée et Moutarde de Bénichon

(CH) *Le petit rösti Vaudois : saucisson, étuvée de poireaux*
Sauce au Gruyère Aop de l'Auberson 16.00/29.00

(CH) *Tartare de Bœuf Suisse* (110g) 28.00
Salade de saison et pain du village toasté (220g) 38.00

(CH) *Escargots du Mont d'Or, Vallorbe (6 ou 12 pièces)* 16.00/26.00

Côté Végétarien et Vegan

Vol au vent de rösti aux légumes de saison sauce Mornay 26.00
et chouxfarci

Risotto aux champignons et parmesan parfumé à la truffe 28.00

Pour les moins de 12 ans...

(Servi avec légumes et pommes frites)

(CH) *Filets de Perche « Loë » (Valais) Meunière 100g* 22.00
(CH) *Nuggets de Poulet** 14.00
(CH) *Filet de Bœuf de la région* 26.00
Nouilles à la Napolitaine 10.00
« L'atéristique (*) signifie que le plat ne correspond pas aux critères du label « fait maison »

Poissons

(CH)	Filets de Perche « Loë » -Meunière, (sauce tartare) -À la Jurassienne (sauce aux morilles)	42.00 49.00
(CH)	Truite de notre vivier, environ 330g (Chamby - Vaud) -Meunière, -Au bleu (pochée dans un court bouillon) -À la Jurassienne (sauce aux morilles) -Au Vin Jaune du Jura	42.00 42.00 49.00 49.00
(FR)	Escalope de Turbot sauce Matelotte au vin blanc	49.00
(USA/CH)	Noix de saint Jacques rôties Crème d'oignons et Boutefas grillée	44.00

Viandes

(CH)	Le Papet Vaudois	28.00
(CH)	Filet de Bœuf de la région (Boucherie Naef) - Nature - Beurre café de Paris - À la Jurassienne (sauce aux morilles)	44.00 46.00 52.00
(CH)	Bourguignon de palette de Bœuf de la région et sa garniture	32.00
(FR)	Filet de Canette grillé, sauce poivre vert	34.00
(CH)	Côte de Porc à l'ancienne, façon Vallée d'Auge	36.00

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison, nous vous proposons de choisir votre féculent : Nouilles, Riz basmati, Pommes natures, Frites*
Provenance : CH : Suisse, FR : France, USA : Etats Unis, SCOT : Ecosse

« L'atérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux critères du label « fait maison »

Menu Terroir

*Le petit rösti Vaudois, saucisson, étuvée de poireaux
Sauce au Gruyère Aop de L'Auberson*

*Bourguignon de palette de Bœuf de la région et sa garniture
Poêlée de fine ratte et légumes de saison*

Tarte Tatin revisitée, crème double montée, glace vanille

54.00

Menu Historique

*Trilogie de canard, foie gras mi-cuit, magrets fumés, rillettes de confit
Brioche safranée et moutarde de Bénichon*

Noix de saint Jacques rôties, crème d'oignons et Boutefas grillée

*Filet de Bœuf aux Cornes d'abondance
Risotto aux champignons et choux farci*

*Sélection de Fromages de chez Tyrode à l'Auberson
Et leurs garnitures*

ou

Moelleux à l'orange, comme un Baba, mousse au chocolat

Menu complet : 96.00

Menu avec une entrée : 84.00

Sélection du sommelier

3 verres de vin en accord : 26.00

4 verres de vin en accord : 34.00

En cas de modification des menus, nous appliquons un supplément.

« L'atérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux critères du label « fait maison »