

Fromage

Assiette de Fromages de chez Tyrode fromager à l'Auberson
Et leurs garnitures* 14.00

Desserts

Le Mont Blanc revisité 10.00
Cheesecake-Speculos, coing et airelles 11.00
*Sorbet granny-smith
Arrosé de Plaisir brut de la cave des 13 coteaux* 13.00
*Café gourmand** 15.00
*Assiette gourmande** 12.00

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.

Boas Experience

Entrées

Salade verte 8.00
Salade mêlée aux graines torréfiées 12.00/20.00
*(FR) Terrine de foie gras aux châtaignes et gelée de coing
Brioche façon pain d'épices* 22.00
*(ALL) Carpaccio de cerf mi fumé en gravelax
Moutarde aigre douce à l'huile de noix et copeaux de vieux gruyère* 28.00
*(CH) Velouté de courge aux noisettes et viande séchée
Crème double de notre fromager* 14.00
*(FR) Salade aux figues fraîches rôties
Chèvre et magret de canard fumé* 19.00
*(CH) Tartare de bœuf Suisse coupé au couteau
Salade de saison et pain du village toasté* 28.00/38.00

Côté Végétarien et Vegan

Tartare de légumes, ses toasts, et saladin de saison 26.00/36.00
Cassolette de chasse et ses spätzli 36.00
Poêlée de gnocchis à la courge, noix et champignons 34.00

Pour les moins de 12 ans...

(Servi avec légumes et pommes frites)

(CH) Filets de perches de Loë (Valais) Meunière 100g 22.00
*(BR) Nuggets de Poulet** 14.00
(CH) Filet de Bœuf de la région 26.00
Nouilles à la Napolitaine 10.00

Boas Experience

Poissons

(CH)	Filets de Perche Loë**.	
	-Meunière, (sauce tartare)	42.00
	-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	49.00
(CH)	Truite de notre vivier, environ 330g (Chamby - Vaud)	
	-Meunière	42.00
	-Au bleu (pochée dans un court bouillon)	42.00
	-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	49.00
	-Au Vin Jaune du Jura	49.00
(GRE)	Filet de Dorade grillé, au beurre Nantais	38.00

Chasse

(garniture chasse et féculent au choix)

(ALL)	Medaillon de chevreuil au Jägermeister et baies de goji	52.00
(CH)	Civet de cerf de Chésereux dans son pain de campagne Poêlée de champignons du moment	38.00
(CH)	Le Papet Chasseur de chez Naef Saucisse de sanglier au chou rouge, Poireaux, pommes de terre et bolets	32.00

Viandes

(CH)	Filet de Bœuf de la région (Boucherie Naef)	
	- Nature	44.00
	- Beurre café de Paris	46.00
	- A la Jurasienne (Sauce aux morilles)	52.00
(CH)	Fricandeaux de « porc d'Ici » aux bolets Et tomme de l'Auberson	36.00
(FR)	Cuisse de canard confite à l'orange	38.00

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison, nous vous proposons de choisir votre féculent : Nouilles, Riz basmati, Pommes nature, Frites ou spätzlis

Provenance : CH : Suisse, ALL: Allemagne, GRE : Grèce
FR : France

Boas Experience

Menu terroir

Velouté de courge aux noisettes,
Viande séchée et crème double de notre fromager

Fricandeau de « porc d'Ici » aux bolets et tomme de l'Auberson
Gâteau de pommes de terre lardé, étuvée de poireaux, jus au pinot noir

Mont Blanc revisité
56.00

Menu « 125 ans » 1898/2023

Terrine de foie gras aux châtaignes et gelée de coing
Brioche façon pain d'épices

Filet de Dorade grillé, au beurre Nantais, étuvée de choux de Bruxelles

Médaillon de chevreuil au Jägermeister et baies de goji
Poêlée de gnocchis à la courge, noix et champignons du moment
Compotée de chou rouge

Cheesecake-Speculos, coing et airelles

Menu complet : 94.00

Menu avec une entrée : 82.00

Sélection du sommelier

3 verres de vin en accord : CHF 24.00

4 verres de vin en accord : 32.00

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

Boas Experience