

Fromage

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

Desserts

Tartelette aux poires, crème de châtaignes
Et sorbet Williams 10.00

Sorbet figues arrosé de Prosecco 12.00

Tiramisu aux figues, miel de L'Auberson et spéculos 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 » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro Suisse, 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

Boas Experience

Entrées

Salade verte 7.00

Salade mêlée aux graines torréfiées 10.00

(AF) Vol-au-vent de rösti aux scampis et bolets 21.00

(CH) Terrine de truite blanche de Chamby (Vaud) et omble chevalier
aux queues d'écrevisses, Mousse de citron et raifort 18.00

(FR) Foie gras mi-cuit aux pruneaux confits à la Damassine,
Toast de pain d'épices et salade de saison 22.00

(CH) Velouté de courge aux petits oignons caramélisés
Et crème montée à la viande séchée des Grisons 15.00

(CH) Tartare de bœuf Suisse coupé au couteau
Salade de saison et Pain du village toasté 28.00/36.00

Côté Végétarien et Vegan

Blanquette de légumes d'automne au lait d'amande,
Fines rattes du Touquet persillées 28.00

Cassolette de garniture chasse et sa poêlée de spätzli,
Rose de poire pochées au vin rouge 26.00

Pour les plus jeunes...

(Servi avec légumes et pommes frites)

(CH) Filets de perches de Loé (Valais) Meunière 100g 19.00

(BR) Nuggets de Poulet* 14.00

(CH) Filet de Bœuf de la région 25.00

Nouilles à la Napolitaine 10.00

Boas Experience

Poissons et Viande

(CH)	Filets de Perche Loë. (Valais)	
	-Meunière, sauce tartare	42.00
	-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	48.00
(CH)	Truite de notre vivier, environ 330g (Chamby - Vaud)	
	-Meunière	41.00
	-Au bleu	41.00
	-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	47.00
	-Au Vin Jaune du Jura	47.00
(FR)	Filet de Turbot rôti au potimarron, Blanquette de légumes d'automne au lait d'amande	42.00
(CH)	Filet de Bœuf de la région (Boucherie Naef)	
	- Beurre café de Paris	48.00
	- Sauce aux morilles	54.00
(FR)	Caille rôtie, farcie aux raisins	38.00

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

Chasse

(CH)	Le Papet Chasseur de chez Naef, saucisse de sanglier et choux rouge Poireaux, pommes de terre et bolets	29.00
(DE)	Médailon de Chevreuil aux airelles	48.00
(DE)	Selle de Chevreuil, sauce grand veneur (2 personnes)	52.00/pers.
(CH)	Civet de Cerf de Chésereux (Vaud) aux senteurs des bois	36.00

Nos plats de chasse sont accompagnés de poêlé de spätzli, chou rouge, poire à botzi, chou de Bruxelles, marrons, confiture d'airelles

Provenance : CH : Suisse, DE : Allemagne
FR : France AF : Afrique du Sud, BR : Brésil

Boas Experience

Menu terroir ***

Velouté de courge aux petits oignons caramélisés
Crème montée à la viande séchée des Grisons

Civet de Cerf de Chésereux aux senteurs des bois
Garniture de chasse et poêlée de spätzli

Tartelette aux poires, crème de châtaignes
Et sorbet Williams

55.00

Menu « Hotel Historique » ***

Foie gras mi- cuit aux pruneaux confits à la Damassine,
Toast de pain d'épices et salade de saison

Filet de Turbot rôti au potimarron,
Blanquette de légumes d'automne au lait d'amande

Médailon de chevreuil aux airelles
Garniture de chasse et fines rattes du Touquet persillées

Tiramisu aux figues, miel et Spéculos

Menu complet : 94.00

Menu avec une entrée : 82.00

Sélection du sommelier

3 verres de vin en accord

CHF 21.00

*** En cas de modification de nos menus, nous appliquons un supplément

Boas Experience