

Fromage

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

Desserts

Tiramisu à la crème de marron, poires caramélisées
Crumble de spéculos 12.00
Nougat glacé au miel de l'Auberson et coings confis 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.

Entrées

Salade verte 8.50
Salade mêlée 12.00/21.00
(C) Salade automnale, figue rôtie, sésac à la châtaigne
Carpaccio de cerf 18.00
(C) Gravelax aux 2 truites de La pisciculture de Chamby
Émulsion de rouille, mini blinis 21.00
(FR) Velouté aux bolets, potimarron grillé
Copeaux de foie gras de canard 19.00
(C) Tartare de bœuf Suisse (110g) 28.00
Salade de saison et pain du village toasté (220g) 38.00

Côté Végétarien et Vegan

Cassolette de garniture chasse
Poêlée de gnocchis à la courge 28.00
Tagliatelles fraîches aux champignons du moment
Pousses d'épinard 30.00

Pour les moins de 12 ans...

(Servi avec légumes et pommes frites)

(C) Filets de perche « Loë » (Valais) Meunière 100g 22.00
(C) Nuggets de Poulet* 14.00
(C) Filet de Bœuf de la région 26.00
(C) Cheeseburger au gruyère de l'Auberson 19.00

Poissons

(cH)	Filets de Perche « Loë » -Meunière, (sauce tartare)	42.00
	-À 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
	-À la Jurassienne (sauce aux morilles)	49.00
	-Au Vin Jaune du Jura	49.00
0	Steak de Thon rouge snacké en robe d'épices	42.00
0	Filet de Dorade au crémeux de patate douce Vinaigre de cidre et ail noir	38.00

Viandes

(cH)	Le papet Chasseur	30.00
(cH)	Filet de Bœuf de la région (Boucherie Naef) - Nature	44.00
	- Beurre café de Paris	46.00
	- À la Jurassienne (sauce aux morilles)	52.00
(cH)	Marmite de Civet de cerf de Cheseaux	34.00
(cH)	Caille rôtie aux raisins	39.00
(cH)	Médallions de Chevreuil sauce grand veneur	48.00
(cH)	Filet de Lièvre au lard Valaisan sauce aux airelles	42.00

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

Provenance : CH : Suisse, FR : France, IR : Irlande

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

Boas Experience

Menu Terroir

Gravelax aux 2 truites de la pisciculture de Chamby
Émulsion de rouille, mini blinis

Marmite de Civet de cerf de Cheseaux
Garniture de chasse et spätzlis

Nougat glacé au miel de l'Auberson et coings confis

58.00

Menu Historique

Velouté aux bolets, potimarron rôti
Copeaux de foie gras de canard

Filet de Dorade au crémeux de patate douce
Vinaigre de cidre et ail noir

Médallions de chevreuil sauce grand veneur
Tagliatelles fraîches aux champignons et pousses d'épinard
Légumes du moment

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

ou

Tiramisu à la crème de châtaigne, poires caramélisées
Crumble de spéculos

Menu complet : 96.00

Menu avec une entrée : 84.00

Sélection du sommelier

3 verres de vin en accord : CHF 26.00

4 verres de vin en accord : CHF 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 »