

Fromage

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

Desserts

Moelleux au chocolat noir et cœur blanc sorbet cassis 14.00

Salée vaudoise aux fruits de saison,
Crème montée mascarpone 11.00

Parfait glacé à l'absinthe du val de Travers,
Ganache aux fruits rouges 12.00

Sorbet* cassis arrosé au Prosecco 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 » 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 9.50

(FR) Pressé de foie gras, gelée de fraise et chutney de rhubarbe
Pain au lait et jeunes pousses de salade 21.00

(USA) Panier en rösti d'asperges vertes et noix de Saint-Jacques
Grillées à l'huile de noisette, sauce morilles 28.00

(CH) Escabèche de filets de perche, saladine et pickles de légumes 18.00

Caponata sicilienne sur un Sérac mariné à l'ail des ours
Saladines et mini toasts 15.00

(CH) Tartare de Bœuf coupé au couteau
Salade de saison et Pain du village toasté 27.00/36.00

Côté Végétarien et Vegan

Poêlée et crémeux d'asperges vertes,
Polenta croustillante dans son jardin printanier 32.00

Risotto de céréales aux salicornes et légumes de saison 28.00

Pour les plus jeunes...

(Servi avec légumes et pommes frites)

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

Nuggets de Poulet* 14.00

(CH) Filet de Bœuf de la région 25.00

Nouilles à la Napolitaine 10.00

Boas Experience

Poissons

(CH)	Filets de Perche Loë. (Valais)	
	-Meunière, sauce tartare	42.00
	-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	48.00
	-Printanière (morilles et asperges vertes)	50.00
(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
(H/USA)	Tournedos de sole et Saint-Jacques au tandoori, Sur un lit de salicornes	44.00

Viandes

(CH)	Le Papet Vaudois	28.00
(CH)	Filet de Bœuf de la région	
	- Beurre café de Paris	48.00
	- Sauce aux morilles	54.00
(FG)	Filet mignon d'agneau grillé sauce vierge et pinot noir	38.00
(CH)	Ballotine de poulet jaune farcie à la saucisse au chou, Et son jus corsé	36.00
(CAN)	Entrecôte de bison laquée au miel, soja et gingembre	54.00

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

Provenance : CH : Suisse, USA : Etats Unis, H : Hollande, FR : France, CAN : Canada

Menu terroir ***

Escabèche de filets de perche, saladine et pickles de légumes



Ballotine de poulet jaune farcie à la saucisse au chou et son jus corsé,
Caponata et risotto de céréales



Salée vaudoise aux fruits de saison, crème montée mascarpone

55.00

Menu « Hotel Historique *** »

Pressé de foie gras, gelée de fraise et chutney de rhubarbe,
Pain au lait et jeunes pousses de salade



Panier en rösti d'asperges vertes,
Noix de Saint-Jacques grillées à l'huile de noisette sauce morilles



Pavé d'entrecôte de bison laqué au miel, soja et gingembre,
Polenta croustillante et légumes printaniers



Parfait glacé à l'absinthe du val de Travers,
Ganache aux fruits rouges

Menu complet : 94.00

Menu 3 plats : 80.00

Sélection du sommelier
3 verres de vin en accord

CHF 21.00

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