

Fromage

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

Desserts Maison

Vermicelles de marrons aux griottes,
Et meringue crème double de la Gruyère 11.00

Crème brûlée au Baileys * 10.00

Tartelette aux coings et amandes juste tièdes, glace cannelle 9.00

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 (*)

Boas Experience

Entrées

Salade verte 7.00

Salade mêlée aux graines torréfiées 9.50

(CH) Rillettes de fêra relevée au paprika fumé, mini blinis et saladin 18.00

(AT) Tataki de chevreuil au vin cuit, baies roses et brisures de marrons
Crèmeux de topinambour, pickles de légumes 21.00

(VY) Terrine de lièvre aux pruneaux et cœur de foie gras,
Pain du village toasté, chutney de figues au Passe-Muraille 19.00

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

Velouté de courge de la région au safran 15.00

Côté Végétarien et Vegan

Galette de riz et butternut
Et sa garniture chasse façon tarte fine 28.00

Raviolis aux bolets sur un lit d'épinards,
Poêlée forestière 26.00

Pour les plus jeunes...

(Servi avec légumes et pommes frites)

Filets de Perches* Meunière 100g 19.00

Nuggets de Poulet* 14.00

Entrecôte de Bœuf* de la région 22.00

Boas Experience

Poissons

(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)	Papillote de Bar de ligne aux graines de fenouil et Fenugrec, Julienne de légumes	38.00

Viandes

(CH)	Le Papet Chasseur de sanglier et chou rouge, Compotée de poireaux, pommes de terre aux champignons	28.00
(CH)	Civet de cerf vaudois de Chésereux mariné à l'Hypocras,* Tartelette de garniture chasse	38.00
(CH)	Entrecôte de Bœuf de la région*	
	- Beurre café de Paris	44.00
	- Sauce aux morilles	49.00
(CH)	Filet de bœuf « en chevreuil », sauce au Pinot noir,* Airelles et poivre de Tasmanie	52.00
(ES)	Blanquette de joue de Marcassin au Bleuchâtel,* Carottes et choux de Bruxelles fondants, poires caramélisées	32.00

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

Provenance : CH : Suisse, At : Autriche, UY : Uruguay, FR : France, ES : Espagne

Menu terroir

Velouté de courge de la région au safran

Blanquette de joue de Marcassin au Bleuchâtel,
Carottes et choux de Bruxelles fondants, poires caramélisées
Pommes vapeur en persillade

Tartelette aux coings et amandes juste tièdes, glace cannelle

51.00

Menu « Hôtel Historique »

Rillettes de fêra relevée au paprika fumé, mini blinis et saladin

Terrine de lièvre aux pruneaux et cœur de foie gras,
Pain du village toasté, chutney de figues au Passe-Muraille

Filet de bœuf « en chevreuil », sauce au Pinot noir, airelles et poivre de
Tasmanie
Pomme purée aux marrons

Vermicelles de marrons aux griottes, meringue crème double de la Gruyère

Menu complet : 92.00

Menu 3 plats : 78.00

Avec 3 verres de vin (CHF 21.00)

Doral (Chasselas & Chardonnay), M. Du Pasquier, Concise
Gewurztraminer, H. Cruchon, Morges
Gamaret gourmand, Cave de Bonvillars