

CARTE D'AUTOMNE

Une cuisine de saison, inspirée par notre terroir et les richesses de la forêt jurassienne.

ENTRÉES

Œuf mollet

Champignons des bois · céleri · noisette 18. –

Duo de foie gras de canard

Poire · prune · jus réduit 32. –

Tartare de bœuf

Coupé au couteau · condiments maison · pain au levain 120 g · 19.– / 200 g · 36. –

Velouté de courge

Châtaigne · noisette · pain au levain 14. –

Salade d'automne

Jeunes pousses · légumes rôtis · noix · Tête de Moine 16. –

VÉGÉTAL

Céleri-rave rôti

Champignons des bois · jus végétal · spätzli 32. –

Courge & châtaigne

Burrata · huile de sauge · noisette 29. –

POISSONS

Filets de perches meunière

Beurre noisette · câpres · citron · frites 42. –

Truite saumonée de la Maison Choulat

Jus aux foins · fenouil · agrumes · riz vénéré 38. –

VOLAILLE & AGNEAU

Volaille fermière

Morilles · polenta · Tête de Moine 42. –

Filet Mignon de porc

Jus noisette, pommes grenailles 42. –

L'ÉTOILE

Le produit · la saison · le terroir Pain au levain maison, farine du Moulin de Vicques

LA CHASSE

Cerf, chevreuil et faisan rencontrent les champignons, les courges, les racines et les fruits d'automne.

TARTARE DE CERF FAÇON CHASSE

Cerf suisse · condiments de saison · genièvre, moutarde à l'ancienne · huile de noisette ·
condiment de prune pommes de terre croustillantes · pain toasté 42. –

CIVET selon arrivage

Grand veneur · spätzli · chou rouge · poire 44. –

SELLE DE CHEVREUIL RÔTIE

par pers. 62. –
Pour 2 personnes minimum, servie en 2 temps, Céleri, champignons des bois, airelles, jus de chasse

FAISAN RÔTI

Polenta popcorn · jus au whisky 42. –

L'ESPRIT DE LA CHASSE — VÉGÉTAL

Céleri-rave · champignons · airelles, spätzli · jus végétal 34. –

LES VIANDES

ENTRECÔTE DE BŒUF

150 g 42.– / 200 g 49. –

CHATEAUBRIAND

Pour 2 personnes env. 500g 69. –

BURGER DE BŒUF

Pain maison · oignons · champignons, fromage des Reussilles · frites 29. –

VERSION ROSSINI

Foie gras poêlé · truffe du moment 15. –

SAUCES pour accompagner les viandes rouges

Béarnaise · 5. –
Jus de chasse · 5. –
Morilles · 8. –

PROVENANCES & ALLERGÈNES

La provenance des viandes et des poissons ainsi que les informations relatives aux allergènes sont disponibles auprès de notre personnel.

Merci de signaler toute allergie ou intolérance avant la commande.

Prix en CHF, TVA incluse.