

Chers clients et amis ...



La Famille Volery et ces collaborateurs, vous souhaitent une cordiale bienvenue.



## New...Week-end Gourmand

( Minimum 2 personnes ) → les vendredi & Samedi soir.

Nous vous proposons une nuitée en **chambre double avec petit déjeuner...**  
+ Notre Magnifique → Menu passion Gourmande ( 2 entrées - plat principal - dessert )  
Au tarif de Fr. 130.- par personne

## Les Incontournables en version Hivernale...



- |  |       |
|--|-------|
| <b>Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales</b>   | 21.-  |
| Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard, Affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à carry mauricienne, piments et citronnelle |       |
| <b>Ris de veau poêlés en persillade aux saveurs marocaines &amp; citron confit</b>   | 24.-  |
| Accompagné de légumes glacé et jus de veau aux épices assorties  |       |
| <b>Foie gras de canard poêlé à l'ananas &amp; noix de coco</b>   | 25.-  |
| Confit d'ananas au gingembre & noix de coco râpée, fleur de sel & caramel salé maison  |       |
| <b>Vapeur de cabillaud mariné au pinot noir du village &amp; gratiné aux herbes</b>  | 23.50 |
| Mousseline de légumes racines & réduction de pinot-noir  |       |
| <b>Pressé de foie gras de canard aux clémentines enrobé de Jambon cru</b>  | 21.-  |
| Bouquet de salade de saison & chutney de fruits assortis & pain toast et beurre portion  |       |
| <b>Les fleurs de saumon ( label Rouge ) mariné façon Gravlax</b>   | 22.-  |
| Accompagné d'un écrin de verdure & mousseline au citron vert & grenade   |       |
| <b>Assiette de viande séchée 100 gr</b>  | 24.-  |
| Garnie de cornichons, oignons, beurre portion  |       |
| <b>Bouquet de crevettes Calypso</b>  | 18.-  |
| Composé de julienne de salades du marché mesclun, crevettes roses, nappé de sauce Calypso  |       |
| <b>Feuilleté aux champignons</b>   | 19.-  |
| Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles et sauce aux morilles  |       |
| <b>Salade verte "Mélange de salades du marché"</b>   | 8.-   |
| <b>Salade mêlée</b>  | 12.-  |



## Notre sélection de Pâte....

- Tagliatelle Carbonara** 24.50  
Composée de pâtes fraîches, servie avec lardons, champignons de Paris, jambon, crème fraîche, œuf et parmesan râpé.
- Tagliatelle al Verdura (végétarienne)** 25.-  
Composée de pâtes fraîches, joli mélange de légumes poêlés à l'huile d'olive, champignons, tomates et son émulsion océanique, grano padano râpé.
- Tagliatelle au foie gras de canard poêlé et magret fumé** 31.-  
Délicieuses pâtes fraîches, foie gras de canard frais poêlé, jus de veau au porto rouge, poivre noir, crème fraîche, parmesan râpé, magret de canard fumé
- Ravioli Ricotta-Parmigiano gratinés aux morilles** 33.-  
Composé de délicieux ravioli frais, nappés d'une sauce aux morilles et parmesan

### Le clin d'œil du Pêcheur



*La Gratinée que vous aimez...*



- Gratinée de Ravioli à la truffe d'été & Champignons aux saveurs marines** 45.-  
Composée de délicieux ravioli à la truffe d'été (*Tuber aestivum*) & champignons-ricotta, crevettes royales décortiquées, noix de Saint-Jacques grillées, légumes croquants et cèpes poêlés, coulis de langoustine au lait de coco, crème fraîche et parmesan

### Les viandes



**Filet de bœuf façon Landaise**  
Servi avec foie gras frais poêlé et son jus de veau à la truffes d'été (*Tuber aestivum*)  
garniture selon votre choix  
Fr. 53.-

- Cuisse de canard confite & foie gras de canard poêlé aux saveurs landaise** 38.-  
Délicieuse cuisse de canard rôtie et mijotée à basse température avec sa garniture aromatique, poêlée de légumes aux champignons & escalope de foie gras de canard 1<sup>er</sup> choix poêlée
- Tagliatelle fraîche**
- Médallions de filet d'agneau gratiné en croûte aux herbes maison** 41.-  
Jus de cuisson aromatisé au thym & romarin
- Magret de canette à l'ananas - gingembre & noix de coco** 34.-  
Nappé de son jus de cuisson assorti
- Entrecôte de bœuf nature** 220 gr 38.-
- Filet de bœuf** 200 gr 42.-
- ...Pour les accompagner, Jean-Claude vous propose ses sauces...
- **Café de Paris** 3.-
  - **Morilles** 11.-
  - **Madagascar (poivre vert)** 7.-

Nos viandes vous sont proposées avec légumes du marché et à choix :  
riz - tagliatelles fraîches ou frites fraîches

*... Votre Incontournable ... Coup de ♡*

**Tartare Classique** portion de 180 gr Fr. 32.-  
Avec alcool, Cognac, Calvados, Whisky, Vodka Supplément Fr. 2.50

**Tous nos tartares sont assaisonnés selon votre désir normal- fort- très relevé à préciser lors de votre commande !**

**Accompagné de toasts briochés et beurre portion ...**

## Notre Festival d'Ardoise

*Pour des raisons de fumée celles-ci vous sont servies uniquement du Côté Bistrot (Café)... Nous vous remercions pour votre compréhension...*

<b>Entrecôte de bœuf</b>	200 gr	42.-
	300 gr	49.-
<b>Filet de bœuf</b>	200 gr	48.-
	300 gr	57.-

---

Sans oublier, notre irrésistible...L'ardoise du boucher 300 gr



**Composée de viande de filet de bœuf, filet d'agneau, magret de canette**

Celle-ci vous est proposée avec légumes de saison, Sauce morilles, beurre café de paris maison et à choix - Riz - Pâtes ou frites fraîches

**Fr. 56.-**

---

Nos ardoises vous sont proposées avec légumes de saison, sauce morilles et beurre café de Paris maison et à choix : riz ou pâtes ou frites fraîches

Provenance de nos viandes :

Bœuf - Argentine - Brésil - CH / Canard - France - Agneau - NZ

## Notre spécialité brésilienne

### ...Espaço Brasileiro



#### **Bobo de camarão a moda pernambucana 43.-**

Plat typique du Nord-Est brésilien, composé de crevettes royales, noix de Saint-Jacques, poivrons, coulis de langoustine, tomate, coriandre, lait de noix de coco, accompagné de riz créole.

**Un petit souvenir d'un endroit merveilleux... un vrai régal !!!**



*Nos créations de la mer hivernale...*

#### **Nage de Noix de Saint-Jacques & crevettes à l'antillaise 45.-**

Composée de délicieuse noix de Saint-Jacques & crevettes royales justes poêlées, infusée dans un court bouillon aux Saveurs antillaise (jus de carcasse, oignons, tomate, cives, gousses d'ail, bouquet garni, rhum, jus de citron, lait de coco, épices à colombo, piment frais, herbes fraîches).

**Riz créole ou Pommes nature**

#### **Vapeur de cabillaud mariné au pinot noir du village & gratiné aux herbes 42.-**

Mousseline de légumes racines & réduction de pinot-noir

**Pommes nature persillées**

#### **Filets de féra meunière 29.-**

Servi avec une émulsion aux échalotes -vin blanc- beurre frais, herbes du potager, Pommes nature ou pommes frites

#### **Filets de perches meunière 39.-**

Servi avec une émulsion aux échalotes-vin blanc- beurre frais, herbes du potager, Pommes nature ou pommes frites et salade verte

#### **Filets de féra & crevettes royales à la brésilienne 33.-**

Servi avec riz créole, coulis de langoustine parfumé au lait de coco, piments, coriandre frais et rondelles de citron vert

## **AU FESTIN DES PETITS ET DES GRANDS**



### Le Lapin

**Le Lapin :** Jambon de campagne → Pommes frites maison 10.-

**Le Donald :** Ravioli au fromage blanc et parmesan → servi avec sauce tomate 12.-

**Le Cygne :** Filets de perches (100 gr), pommes frites maison 18.-

**Le Clown :** Salade verte - mini-entrecôte et pommes frites maison 22.-  
+ 1 boule de glace à choix



## La Palette des douceurs maison

Nos Desserts sont à commander en début de repas

- Crème brûlée à la Vanille des Iles** 14.-  
Servie avec son petit décor maison
- Verrine exotique marinée au cointreau & espuma orange sanguine** 14.-  
Et son petit décor Maison
- Mille-feuille aux clémentines & crème au citron vert et grenade** 14.-  
Et son petit décor maison

## Nos créations chaudes

Sont à commander impérativement en début de repas

- Moelleux au chocolat chaud & coulis de mandarine** 14.-  
Délicatement coulant servi avec sa boule de glace assortie & décors de fruits frais
- Crumble aux poires vanillées & pépites de chocolat** 14.-  
Rafraîchi de sa glace Maison & petit décor assorti
- Gratin d'ananas à la noix de coco & glace vanille** 14.-  
Et son petit décor maison

