

Chers clients et amis ...



La Famille Volery et ses 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



Nos entrées Best Of en version Printanière...



Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales	21.-
Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard, Affinée au lait de coco & citronnelle	
Crème d'asperges vertes aux dés de foie gras poêlé et glace au chèvre frais	16.80
Accompagné de julienne de magret de canard fumé	
Buchette d'asperges vertes & Jambon cru tipo Parma	18.80
Et sa délicieuse émulsion aux herbes du potager, parfumée à l'ail des ours	
Salade printanière au foie gras de canard poêlé & crevettes royales décortiquées	25.80
Composée de saladinne, feuilles d'endives, poêlée de champignons, Jambon cru tipo Parma, quelques asperges vertes, fruits secs, vinaigrette maison	
Cubisme de foie gras de canard en duo de graines de sésame & pavot	19.-
Servi avec pain toast et fondue de fraises & rhubarbe à la vanille -petit décor de saison	
Feuilleté de foie gras de canard poêlé aux asperges et champignons	25.-
Accompagné de son jus de veau au porto rouge et poivre noir concassé	
Assiette de viande séchée 100 gr	24.-
Garnie de cornichons, oignons, beurre portion	
Bouquet de crevettes Calypso	17.50
Composé de julienne de salades du marché & saladinne, crevettes roses, nappé de sauce Calypso	
Feuilleté aux champignons	18.-
Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles et sauce aux morilles	
Salade verte "Mélange de salades du marché"	8.-
Salade mêlée	12.-



Notre sélection de Pâtes....

Tagliatelles Carbonara **24.50**
Composée de pâtes fraîches, servie avec lardons, champignons de Paris, jambon, crème fraîche, œuf et parmesan râpé.

Tagliatelles 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

Notre Spécialité végétarienne agrémentée selon notre envie du moment...

1/2 entrée **1/1**

Risotto aux asperges vertes & champignons **19.-** **29.-**
Accompagné d'une délicieuse émulsion au lait de coco – citronnelle et citron vert - tomates séchées



Le clin d'œil du Pêcheur aux senteurs Terre & Mer



La Gratinée que vous aimez...

Gratinée de Ravioli aux truffes & Asperges vertes aux senteurs marines **45.-**
Composée de délicieux ravioli aux truffes & ricotta, crevettes royales décortiquées et cèpes poêlés, asperges vertes, coulis de langoustine au lait de coco, crème fraîche et grano padano



180 gr

Filet de bœuf façon Landaise"

Servi avec foie gras frais poêlé et sauce jus aux truffes noires « Tuber Aestivum »
garniture selon votre choix

Fr. 52.-

Désossée de caille farcie aux champignons & Cipollotti (cives) **42.-**

Jus aux arômes de cuisson & lit d'asperges vertes aux échalotes & cèpes poêlés

Pommes rôties à l'huile d'ail & herbes du potager

Trio de mignons d'agneau grillés à la moutarde des rôtisseurs & ail des ours **39.-**

Accompagné d'une délicieuse sauce assortie

Magret de canard rôti à la compotée de rhubarbe & fraises **34.-**

Nappé de son jus de cuisson assorti & aromatisé au vinaigre balsamique

Entrecôte de bœuf nature **36.-**

200 gr

Filet de bœuf **40.-**

200 gr

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. 30.-
Avec alcool, **Cognac**, **Calvados**, **Whisky**, **Vodka** Supplément Fr. 2.50

Tous nos tartares sont accompagnés de toasts briochés et beurre portion ...

Vous pouvez également commander 1 portion de frites fraîches en supplément à Fr. 6.-

New.. Festival d'Ardoises à la coupe personnalisées...

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

Rumpsteack (Taquet)	les 100 gr	9.-
Entrecôte de bœuf	les 100 gr	11.60
Filet de bœuf	les 100 gr	14.90
Filet d'agneau	les 100 gr	13.60

Pour les accompagner, Jean-Claude vous propose ses sauces...

Morilles	11.-
Madagascar (poivre vert)	7.-
Duo classique ardoise café de Paris & morilles	8.-

Accompagnement à choix en supplément :

Pommes frites fraîches maison	6.-
Riz créole au beurre frais	5.-
Tagliatelles fraîches au beurre	5.-
Ravier de légumes de saison	5.-

Sans oublier, notre irrésistible... **Ardoise du Boucher 300 gr**



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

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.-

Concours Mensuel : Pour les amateurs de Grosses Pièces notre **Ardoise d'Obélix**
→ poids minimum : 400 grammes de viande par personne y compris 2 garnitures à choix et 1 duo classique de sauce ardoise café de Paris & morilles et exigé pour participer au concours...

→ il vous suffit d'informer notre personnel de votre désir de participer au concours et le gagnant du mois sera informé personnellement au début du mois suivant et ce verra attribué un bon cadeau composé de notre formule Week-end Gourmand d'une valeur de CHF 260.- à consommer à l'auberge

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 printanières de la mer...

- Jardinière printanière de Noix de Saint-Jacques gratinées aux noisettes 43.-**
Dôme de mousseline de carottes au curry rouge & lit d'asperges vertes & champignons
Emulsion au citron vert & lait de coco – Garniture à choix servie à part
- Ballottine de perches aux champignons & asperges vertes printanière 42.-**
Emulsion à l'ail des ours- échalotes-vin blanc-beurre frais
Pommes nature persillées
- Filets de féra meunière du lac Léman 29.-**
Servis avec une émulsion aux échalotes -vin blanc- beurre frais, herbes du potager,
Pommes nature ou pommes frites
- Filets de perches meunière petite portion de 120 gr 25.- 39.-**
Servis avec une émulsion aux échalotes-vin blanc- beurre frais, herbes du potager, pommes nature ou pommes frites et salade verte
- Filets de féra du Lac Léman & crevettes royales à la Brésilienne 33.-**
Servis 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 (jusqu'à 14 ans)



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 au thé earl Grey** 14.-
Accompagnée de son petit décor maison
- Le Macaron printanier aux fraises & rhubarbe & chocolat blanc vanillé** 14.-
Et son petit décor de saison
- Croustillant choco-banane & cacahuètes** 14.-
Et son petit décor de saison & sa glace assortie

Nos créations chaudes

Sont à commander impérativement en début de repas

- Moelleux au chocolat (chaud) agrémenté selon nos envies** 14.-
Servi avec sa boule de glace à la vanille bourbon
- Crumble à la rhubarbe & noix de coco** 14.-
Sorbet Fraise et son petit décor assorti
- Crêpes Suzette maison & flambée au grand-Marnier** 14.-
Accompagnée de glace à la vanille & décor maison

