

Nos entrées « Best Of » version Printanière...



Pour l'apéro: Assiette de viande séchée 120 gr 24.00
Garnie de cornichons, oignons, beurre portion

Nos entrées de printemps

Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales 21.00
Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard, **Affinée au lait de coco & citronnelle**

Compression de foie gras de canard agrémenté selon l'envie du moment 19.50
Bouquet de jeunes salades, chutney de fruits et coulis assorti. Pain toast et beurre portion

Bûchette d'asperges vertes & Jambon cru tipo Parma 18.00
Délicieuse mousse et fine lichette de jambon cru , émulsion aux herbes du potager parfumée à l'ail des ours

Le traditionnel feuilleté aux champignons 18.00
Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles et sauce aux morilles

Salade verte "Mélange de salades du marché", vinaigrette maison 8.00

Salade mêlée, composée de jeunes pousses, légumes croquants et vinaigrette maison 12.00

Foie gras de canard poêlé, tartare de fraises et asperges vertes 25.00
Focaccia maison toastée, vinaigrette tiède au thym et échalotes, pickles d'oignons rouge

Ravioles maison de crevettes et langoustine dans son bouillon Thaï léger. 21.00
Farcies de crevette, champignons, échalotes et gingembre. Langoustine rôtie au thym. Écume safrannée au yuzu et lait de coco

Os à moelle « Bâteau » rôti au beurre Maître d'hôtel et magret de canard fumé 21.00
Servi avec un joli bouquet de saladine et sa vinaigrette truffe. Tartines grillées

Notre sélection de Pâtes....

La classic : Tagliatelle Carbonara 24.80
Composée de pâtes fraîches, servie avec lardons, champignons de Paris, jambon, crème fraîche, Œuf et parmesan râpé.

La végétarienne : Tagliatelle al Verdura 25.80
Composée de pâtes fraîches, joli mélange de légumes poêlés à l'huile d'olive, champignons, tomates et son émulsion océanique, grano padano râpé.

La gourmande : Tagliatelle au foie gras de canard poêlé et magret fumé 31.00
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

Le Best of gratiné : Raviolis à la ricotta-parmigano gratinés aux morilles 33.00
Composé de délicieux raviolis frais, nappés de sauces aux morilles et parmesan

Le saisonnier : Gratinée de raviolis à la truffe & asperges vertes de printemps 45.00

Composée de délicieux ravioli aux truffes & ricotta, crevettes royales décortiquées et cèpes poêlées, asperges vertes, coulis de langoustine au lait de coco, crème fraîche et grano padano

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

½ entrée 1/1

Risotto aux asperges bicolores & champignons



19.00

29.00

Accompagné d'une délicieuse émulsion au lait de coco – citronnelle et citron vert - tomates séchées

Les Viandes

Filet de bœuf façon « Landaise » 180gr

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

garniture selon votre choix

Fr. 52.-

Magret de canard rôti à la rhubarbe & fraises

34.00

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

Souris d'agneau confite durant de longues heures dans son jus aux thym citronné et aux épices du Soleil. (300gr)

36.-

Accompagné d'une poêlée de légumes d'antan et de son écrasé de pommes de terre à l'ail des ours et citron confit maison. Réduction de jus de cuisson parfumé.

Entrecôte de bœuf nature

200 gr

36.00

Filet de bœuf

200 gr

40.00

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.-

...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...*

Entrecôte de bœuf	les 100 gr	11.60
Filet de bœuf	les 100 gr	14.90
Filet d'agneau	les 100 gr	13.60
Magret de cannette	les 100 gr	9.-

Pour les accompagner, nous vous proposons les sauces ci-dessous...

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.-

Provenance de nos viandes :

Bœuf –CH / Canard – France / Agneau – NZ / Caille FR

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 terre & mer printanières

- Filets de féra du lac Léman sauce émulsionnée meunière ou à l'aïl des ours** 29.00
 Servis avec une émulsion aux échalotes, vin blanc, beurre frais, ail des ours et herbes du potager
 Pommes nature ou pommes frites
- Filets de perches sauce émulsionnée meunière ou à l'aïl des ours** 39.00
 Servis avec une émulsion aux échalotes-vin blanc, beurre frais, ail des ours et herbes du potager
 Pommes nature ou pommes frites et salade verte
- Filets de féra du lac Léman & crevettes royales à la brésilienne** 33.00
 Servis avec riz créole, coulis de langoustine parfumé au lait de coco, piments, coriandre fraîche
 et rondelles de citron vert
- Curry jaune thaï de gambas décortiquées au lait de coco** 34.00
 Carottes, baby mais, pois gourmands, brocolis, citronnelle, coriandre, banane et riz basmati
- Tataki de thon mariné servi mi-cuit au sésame et pavot rôti.** 36.00
 Crémeux d'avocat au wasabi. Salade de fèves, petits pois, tomates baby colorées et roquette.
 Coulis crémeux aux fruits de la passion, huile verte. Bol de riz basmati.

Provenance de nos la poissons :

Perche (Allemagne) , crevettes (Vietnam) , noix de Saint-Jacque (USA) , Thon (Sri Lanka), Féra – CH

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
 + 1 boule de glace à choix 22.-

La Palette des douceurs maison

Nos Desserts sont à commander en début de repas

Crème brûlée légèrement parfumée à l'huile essentielle de lavande BIO	12.00
Servie avec son petit décor de fruits rouges	
Moelleux au chocolat servi chaud & son coulis	14.00
Délicatement coulant servi avec sa boule de glace assortie & décors de fruits frais	
Verrine gourmande et rafraîchissante façon Tiramisu, fraises et rhubarbe	12.00
Crème montée à la mascarpone et légèrement sucrée aux fruits frais, tuile croustillante aux amandes caramélisées.	
Citron givré au limencello et miel, création du moment	14.00
Composé d'un parfait glacé maison au limencello acidulé, d'un sorbet citron-basilic et de cristalline de citron	
Crumble gourmand servi chaud d'ananas rôti à la vanille des îles et noix de coco.	14.00
Sorbet maison assorti et décor de fruits frais .	

Les patrons, la cheffe et toutes l'équipe de l'auberge vous souhaitent un
"Bon Appétit".