



Johann et sa brigade composent les mets au gré des saisons,
mettant à l'honneur les producteurs régionaux.
La carte est changée environ dix fois par année

Laetitia et son équipe vous accueillent chaleureusement,
vous conseillent avec plaisir sur les accords mets et vins.
Nous vous renseignons également sur les différents allergènes
que peuvent contenir nos plats

Nous vous souhaitons un magnifique moment en notre compagnie,

Laetitia et Johann Stauffacher

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

ENTREES

Salade de saison ou mêlée	9 -13 50
Bisque de homard maison et noix de St-Jacques grillées	27
Tataki et tartare de cerf à l'huile de noix	28
Huître "Fine de Claire n°3" vinaigrette à l'échalote	4 pce
Cuisses de grenouilles à la provençale	26

POISSONS

Filet de sandre du lac de Morat grillé à la courge	48
Filets de perches Suisse meunières Pommes nature ou frites maison	36 /46
Filet de daurade aux moules safranées Pack-choï et pommes nature	48

VIANDES

Filet de bœuf, sauce poivrade Mousseline de topinambour	58
Suprême de pintade farcie aux champignons Jus à la truffe noire de la région Fine galette de pomme de terre hivernale	52

MENU DEGUSTATION

Dès deux personnes

Saladine de la mer
Carpaccio de St-Jacques au Yuzu

Homard grillé au verjus du Vully
couscous orientale

Foie gras de canard poêlé
Duo de céleri

Filet de veau et son jus
Petit farci et chou frisé à la crème

Plateau de fromages

Entremets chocolat noir et passion
Sorbet maison

1 entrée sans fromages 98
2 entrées sans fromages 123
Completo sans fromages 143
Plateau de fromages dès 14

Accompagnement vins 30
Accompagnement vins 40
Accompagnement vins 50
Accompagnement vins 10

FROMAGES

Plateau de fromages	Dès 14
---------------------	--------

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	11
---------------------------	----

Moelleux au chocolat maison	
Glace vanille de Madagascar	15

Sorbet pomme arrosé de Calvados	12
---------------------------------	----

Chou à la crème	
Sorbet goyave	15

Coupe vermicelles	14
-------------------	----

Tarte tatin façon des Bains	
glace maison au cidre	15

Boule de glaces et sorbets	La boule 4
Demandez-nous les parfums	

Provenances

Perche, sandre, bœuf, porc, veau - Suisse

Homard, St-Jacques - USA ou Canada

Daurade - Atlantique

Huître, pintade, foie gras, moules - France

Bœuf - Irlande

Saumon - Ecosse