



des Bains
RESTAURANT · AVENCHES

Johann et sa brigade composent les mets au fil des saisons,
mettant à l'honneur les producteurs régionaux.
La carte est changée une dizaine de 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 salade mêlée	9 -13 50
Pressé de foie gras printanier volaille, ortie et ail des ours	30
Œuf poché aux grenouilles et morilles	32

ASPERGES DU SEELAND / JAMBON CRU DE FAOUG

Crème d'asperges et jambon cru	18
Asperges blanches du Seeland en entrée	26
Asperges blanches du Seeland (portion en 2 services) Mayonnaise maison, vinaigrette et hollandaise maison	38
Assiette de jambon cru de la ferme Aebischer	18
Gratin d'asperges aux morilles	42

POISSONS

Filet de sandre Suisse aux asperges vertes et blanches	48
Filets de perches suisses meunières Pommes nature ou frites maison	36 -46
Crevettes géantes "Black Tiger" à l'ail et piment Riz aux légumes	46

VIANDES

Filet de bœuf grillé au Balsamico Asperges blanches du Seeland et pommes nouvelles	60
Carré d'agneau à la provençale Potée de lentilles de Donatyre	54
Suprême de pintade aux morilles Mousseline de carotte fane	52

MENU DEGUSTATION

Dès deux personnes

Tartare et carpaccio de bœuf
aux algues

Ris-de-veau et morilles sautés
Velouté de champignons à l'huile de noix

Langoustines grillées aux asperges
Sauce vierge

Suprême de pintade et son jus
Rouleau printanier

Assiette de fromages de la région

Chou à la fraise
Sorbet maison

1 entrée sans fromages	98	Accompagnement vins	30
2 entrées sans fromages	123	Accompagnement vins	40
Complet sans fromages	143	Accompagnement vins	50
Assiette de fromages	14	Accompagnement vins	10

FROMAGES

Assiette de fromages de la région 14

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 11

Café glacé maison 12

Fondant au chocolat maison
Glace vanille de Madagascar 15

Coupe Romanoff 14

Sablé au chocolat blanc
Rhubarbe de Lugnorre 15

Sorbet Limoncello 12

Boule de glace et sorbet La boule 4

Demandez-nous les parfums
crème 1⁵⁰

Provenances

Perche, bœuf, sandre et porc, volaille, poulet, ris-de-veau, et jambon - Suisse

Crevette - Vietnam

Agneau et Bœuf - Irlande

Foie gras et pintade - France

Grenouille - Indonésie

Langoustine - Atlantique Nord