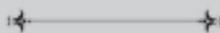
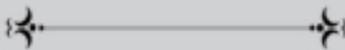


1903



Domaine les

PERVENCHES



*« Chez nous, le client n'est pas seulement roi,
il doit devenir un ami et le rester à travers les générations »*

William & Madeleine AMSTUTZ



CÔTÉ FRAÎCHEUR

SALADE VERTE

Mélange de feuilles / Vinaigrette « FAIT MAISON »



7⁵⁰.-

SALADE ESTIVALE

Mélange de feuilles / Pétales de légumes / Fruits & graines / Vinaigrette « FAIT MAISON »



12.-

CÔTÉ ENTRÉE

LA GAMBAS CROUSTILLANTE

Évanescence iodée & sa verdure

22.-

TATAKI DE THON « ALBACORE »

Sauce teriyaki réduite / Éclats de sésame torréfié



22.-

CEVICHE DE BAR

Mariné à cru / Frais & gourmand



24.-

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES

Émulsion légère au safran / Espuma de petits pois frais



24.-

TARTARE DE BŒUF « AU COUTEAU »

Assaisonnement minute

39.-

CÔTÉ VÉGÉTAL

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Symphonie végétale aux inspirations du marché local



19.-

CÔTÉ ENFANT

POUR LES GASTRONOMES ... ' EN CULOTTES COURTES ' - 12 ans

1/2 COQUELET RÔTI

Frites rustiques



14.-

GIGONETTE DE BOEUF

Jus de viande / Frites rustiques

14.-

GLUTENFREE



VÉGÉTARIEN

EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES, VEUILLEZ-VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL DÈS VOTRE ARRIVÉE.
NOS PRIX INCLUENT LA TVA ET LE SERVICE. TOUTES NOS VIANDES PROVIENNENT DE SUISSE ET D'EUROPE.



LE ROBATAYAKI ... CÉLÉBRATION CULINAIRE DE LA SAVEUR ET DES FLAMMES

CÔTÉ MER

- LES TENTACULES DE POULPE**  39.-
Laqués à l'asiatique / Fraîcheur citronnelle
- POISSON ... SELON ARRIVAGE**  39.-
Braisé ou grillé à la flamme / Sauce selon l'inspiration du moment

CÔTÉ FERME

- LE COQUELET ENTIER RÔTI - AIL & ROMARIN**  28.-
- LA MORILLADE DES BOIS**  42.-
Sa farce fine aux morilles / Signature < FAIT MAISON >

CÔTÉ TERRE

- ENTRECÔTE FAÇON « CHATEAUBRIAND »**  42.-
- FILET DE CANETTE RÔTI** 42.-
Jus réduit à la framboise / Signature < FAIT MAISON >
- SECRETO DE PATA NEGRA** 48.-
Fumaison au bois de cerisier / Jus réduit au café - caramel au beurre salé
Pickles de graines de moutarde / Signature < FAIT MAISON >
- LE FILET DE BŒUF SUISSE**  52.-
Affiné au Jack Daniel's / Réduction au vieux Porto / Signature < FAIT MAISON >

GARNITURES AU CHOIX

Frites rustiques / Pomme champignon / Riz savoureux
Tous nos plats sont également accompagnés de légumes de saison

GLUTENFREE



VÉGÉTARIEN

EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES, VEUILLEZ-VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL DÈS VOTRE ARRIVÉE.
NOS PRIX INCLUENT LA TVA ET LE SERVICE. TOUTES NOS VIANDES PROVIENNENT DE SUISSE ET D'EUROPE.



POUR PROLONGER ...

LES FROMAGES

Assortiment de fromages affinés / Maison Sterchi

12.-

CÔTÉ DOUCEUR

POUR LES BECS À SUCRE ...

TARTE AUX FRAISES «LES PERVENCHES»

Signature inconditionnelle du Domaine depuis 1940

< FAIT MAISON >



11.-

TARTE AUX FRAMBOISES «LES PERVENCHES»

Signature inconditionnelle du Domaine depuis 1940

< FAIT MAISON >



12.-

CRÊME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA

Douceur fondante / Saveur subtile

< FAIT MAISON >



13.-

LE FONDANT AUX PISTACHES

Coeur coulant / Éclats grillés

< FAIT MAISON >



13.-

« J'AI CASSÉ LE CERISIER DU JAPON »

Cerise/ Croquant / Floraison

< FAIT MAISON >



14.-

CÔTÉ BUSINESS LUNCH

FORMULE À 45.-

Une parenthèse gourmande, pensée pour vos déjeuners professionnels.

Chaque semaine nous vous proposons une sélection raffinée d'entrées, de plats et desserts, alliant saisonnalité, créativité et justesse des cuissons.

Une formule pensée pour conjuguer efficacité et plaisir dans une atmosphère chaleureuse.

Renseignements auprès de notre service en salle.

GLUTENFREE



VÉGÉTARIEN

EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES, VEUILLEZ-VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL DÈS VOTRE ARRIVÉE.
NOS PRIX INCLUENT LA TVA ET LE SERVICE. TOUTES NOS VIANDES PROVIENNENT DE SUISSE ET D'EUROPE.