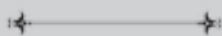
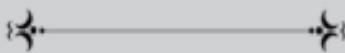


1903



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 »



7.⁵⁰.-

SALADE MIXTE

Mélange de feuilles / Légumes croquants / Vinaigrette « FAIT MAISON »



11.-

SALADE AUTOMNALE

Rampon / Bolets grillés / Courge poêlée / Figue noire / Magret fumé / Huile de noix



15.-

CÔTÉ ENTRÉE

OEUF PARFAIT « BIO » EN MEURETTE

Réduction de Pinot Noir / Lard fermier / Poêlée de cèpes & giroles

18.-

LA GAMBAS CROUSTILLANTE

Bouillon Tom Kha Lai au galanga / Combava / Feuille de citronnier & coco

22.-

NOIX DE ST. JACQUES SNACKÉE

Fumet crémeux au miso blanc & agrumes / Julienne de légumes croquants

25.-

MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD AU PORTO « FAIT MAISON »

Condiment figue & balsamique

28.-

CÔTÉ VÉGÉTAL

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Selon l'inspiration du Chef



19.-

CÔTÉ ENFANT

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

1/2 COQUELET RÔTI

Frites rustiques

14.-

AIGUILLETES DE CABILLAUD PANÉ

Façon Fish & Chips

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

Poissonnerie chez Dubois à Murten ...

LA TENTACULE DE POULPE

Snackée & laquée au soja Hoisin / Bisque de langoustines au safran

39.-

POISSON ... SELON ARRIVAGE

Braisé ou grillé à la flamme / Sauce selon l'inspiration du moment

39.-

CÔTÉ FERME

Ferme des Chênes chez Haussener à Engollon ...

LE COQUELET ENTIER RÔTI - AIL & ROMARIN



28.-

LE POULET FERMIER RÔTI AU FOIN (POUR 4 PERSONNES)



38.- / PERS.

Préparation au vin jaune / Sauce aux morilles / Environ 3 kg ... idéal à partager

CÔTÉ TERRE

Boucherie chez Bilat aux bois ...

ENTRECÔTE FAÇON « CHATEAUBRIAND »



42.-

Cuisson à la flamme / Sauce aux morilles

LE FILET DE BŒUF SUISSE



52.-

Rôti & fumé au sapin / Jus fumé au boeuf

LE FILET DE BŒUF SUISSE FAÇON « ROSSINI »

58.-

Foie gras / Sauce aux truffes

GARNITURES AU CHOIX

Frites rustiques / Gratin de pomme de terre / Riz basmati parfumé
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.



CÔTÉ TRADITION / LA CHASSE

Entre finesse & terroir ...

NOTRE ENTRECÔTE DE CERF



Cuisson à la flamme sur le grill

Garnitures de la chasse traditionnelle

42.-

LA SELLE DE CHEVREUIL



Cuisson à basse température

Garnitures de la chasse traditionnelle

45.-

SAUCES AU CHOIX

Sauce Grand Veneur / Sauce au Poivre Vert

CÔTÉ DOUCEUR

Pour les Becs à Sucre ...

TARTE TATIN DE SAISON

Fruits d'automne rôtis au caramel doux / Servie tiède



« FAIT MAISON »

11.-

TARTE AUX FRUITS DE SAISON «LES PERVENCHES»

Signature inconditionnelle du Domaine depuis 1940



« FAIT MAISON »

12.-

PARFAIT GLACÉ À LA FÉE VERTE

Subtilement parfumé à l'absinthe



« FAIT MAISON »

14.-

LE BABA NAPOLITAIN

Ananas confit au vieux rhum / Crème fouettée



« FAIT MAISON »

15.-

LA BRIOCHE PERDUE À L'AMANDINE

Brioche moelleuse / Déclinaison de caramel au beurre salé



« FAIT MAISON »

15.-

LA POIRE BELLE-HÉLÈNE

Sirop épicé / Ganache Royale



« FAIT MAISON »

15.-

CÔTÉ COUP DE COEUR

Pour l'inspiration du moment ...

Une parenthèse gourmande pour les amateurs de belles surprises

Une invitation à la découverte hors carte ...

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.