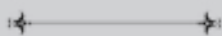
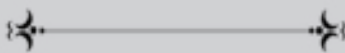


1903



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 PRINTANIÈRE

Roquette / Burrata artisanale / Fèves & petits pois maraîchers / Menthe & Basilic



17.-

CÔTÉ ENTRÉE

LES ASPERGES VERTES

Oeuf mimosa / Croustillant chorizo ibérique / Mayonnaise au yuzu

18.-

LA GAMBAS CROUSTILLANTE EN KADAÏF

Avocat / Condiment tomate / Soja / Coriandre / Salade d'herbes

22.-

RAVIOLE OUVERTE NOIX DE ST. JACQUES

Noix de Saint-Jacques juste saisies / Texture de céleri / Jus de coquillages

27.-

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT < FAIT MAISON >

Compotée de poires au gingembre & cédrat

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

Caramélisée au teriyaki & miel / Citron noir / Condiment chimichurri

39.-

POISSON ... SELON ARRIVAGE

Braisé ou grillé à la flamme / Sauce hollandaise / Safran & orange

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 / 6 PERSONNES)

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



38.- / PERS.

CÔTÉ TERRE

Boucherie chez Bilat aux bois ...

ENTRECÔTE FAÇON « CHATEAUBRIAND »

Cuisson à la flamme / Sauce aux morilles ou Beurre «Café de Paris»



42.-

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU FOUR « CUISSON LENTE »

Croûte verte aux parfums d'orient / Jus réduit / Gingembre & citron confit

47.-

LE FILET DE BŒUF SUISSE

Rôti & fumé au sapin / Jus réduit / Infusé à l'arabica



52.-

LE FILET DE BŒUF SUISSE FAÇON « ROSSINI »

Foie gras / Sauce aux truffes

58.-

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 DOUCEUR

Pour les Becs à Sucre ...

TARTE TATIN DE SAISON

Fruits du moment 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 FONDANT AU CHOCOLAT & THÉ MATCHA

Cuisson minute / Anglaise au matcha



« FAIT MAISON »

14.-

CÔTÉ DUO

Une invitation au plaisir ...

LE BABA NAPOLITAIN AU VIEUX RHUM

Fruits confits / Crème fouettée



« FAIT MAISON »

18.-

LA BRIOCHE PERDUE À L'AMANDINE

Brioche moelleuse / Déclinaison de caramel au beurre salé



« FAIT MAISON »

18.-

LE MILLE-FEUILLE CARAMÉLISÉ

Crème Diplomate à la vanille / Griottines



« FAIT MAISON »

18.-

CÔTÉ FONDUE

*Une invitation au partage dans la Salle Belle Époque ... sur réservation uniquement
À partir de 6 ... 8 personnes*

LA FONDUE CHINOISE - VIANDE « FAIT MAISON »

Bœuf / Volaille / Cheval

Bouillon traditionnel aux 5 épices / Sauce artisanale par «Pumpkin House» à Saint-Aubin

42.-

LA FONDUE CHINOISE - POISSON « FAIT MAISON »

Saint-Jacques / Gambas / Saumon / Poisson selon arrivage

Bouillon aux 7 épices / Sauce artisanale par «Pumpkin House» à Saint-Aubin

46.-

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.