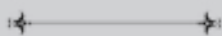
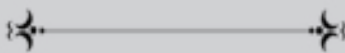


1903



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

La Caille fermière de la Monsenièrre élevée au Valanvron ...

SALADE VERTE

Mélange de feuilles / Vinaigrette « FAIT MAISON »



7⁵⁰.-

SALADE PRINTANIÈRE

Chèvre chaud au miel de fleurs / Pêche rôtie / Mélange de feuilles / Vinaigrette « FAIT MAISON »



14.-

SALADE PAYSANNE AUX ŒUFS DE CAILLE

Mélange de feuilles / Œufs de Caille / Viande séchée / Croûtons / Vinaigrette « FAIT MAISON »

16.-

CÔTÉ ENTRÉE

Le Savagnin « Alchimist 05 » Domaine du Signolet à la Neuveville ...

CARPACCIO DE BOEUF « BOUCHERIE BILAT »

Copeaux de parmesan / Câpres / Roquette fraîche

19.-

LA GAMBAS LAQUÉE

Salade Thaï / Sauce au saté / Lait de coco

22.-

TARTARE DE VEAU

Tartare à l'Italienne / Crème fouettée au pesto

26.-

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT « FAIT MAISON »

Préparation au « Savagnin » / Chutney d'oignons / Figue rôtie

28.-

CÔTÉ VÉGÉTAL

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Selon l'inspiration du Chef



19.-

FEUILLETÉ AUX MORILLES

Le Classique des Pervenches



19.-

CÔTÉ ENFANT

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

CORDON BLEU « FAIT MAISON »

Volaille / Sauce béchamel fromagère / Frites rustiques

15.-

AIGUILLETES DE CABILLAUD PANÉES

Façon Fish & Chips / Frites rustiques

15.-

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 ...
Le Léman dans votre assiette à Gland (vente directe) ...

LE TENTACULE DE POULPE

Caramélisé au teriyaki & miel

39.-

POISSON ... SELON ARRIVAGE

Braisé ou grillé à la flamme / Sauce au beurre blanc ou à l'huile vierge

39.-

CÔTÉ FERME

Ferme des Chênes chez Haussener à Engollon ...

LE COQUELET ENTIER RÔTI - AIL & ROMARIN

Frites rustiques



28.-

LE POULET FERMIER RÔTI AU FOIN

Préparation au « Savagnin du Domaine Signolet » / Sauce aux Morilles « FAIT MAISON »

Légumes du marché selon la saison / Préparation au foin « BIO »

Environ 3,4 kg ... idéal à partager / Réservation conseillée pour 5 / 6 pers.



38.- / PERS.

CÔTÉ TERRE

Boucherie Bilat aux bois ...

FILET MIGNON DE PORC

Cuisson à la flamme / Sauce aux Bolets « FAIT MAISON »

39.-

ENTRECÔTE FAÇON « CHATEAUBRIAND »

Cuisson à la flamme / Sauce aux Morilles ou Café de Paris « FAIT MAISON »

42.-

SOURIS D'AGNEAU « CONFITE »

Caramélisée au miel de fleurs / Jus rôti déglacé / Cuisson lente

47.-

LE FILET DE BŒUF SUISSE

Rôti & fumé au sapin / Jus réduit / Échalotes confites

52.-

GARNITURES AU CHOIX

Frites rustiques / Gratin de pomme de terre / Riz Thaï - Basmati

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 MULTIFRUIT

Une plume dans la cuisine



« FAIT MAISON »

14.-

CÔTÉ DUO

Boulangerie & Chocolaterie du Pain Ô Chocolat ...

Une invitation au plaisir à 2 ...

LE BABA NAPOLITAIN AU VIEUX RHUM

Fruits confits / Crème fouettée



« FAIT MAISON »

18.-

LA BRIOCHE PERDUE À L'AMANDINE

Brioche moelleuse / Glace caramel



« FAIT MAISON »

18.-

LE MILLE-FEUILLE CARAMÉLISÉ

Crème Diplomate à la vanille



« 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.