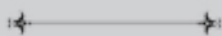
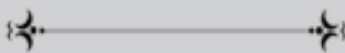


1903



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 Monsenièrè élevée au Valanvron ...

SALADE VERTE

Mélange de feuilles / Vinaigrette « FAIT MAISON »



7.⁵⁰

SALADE PAYSANNE AUX ŒUFS DE CAILLE

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

16.-

SALADE AUTOMNALE

Magret de Canard / Courge / Rampon / Cerneaux de Noix / Sous-bois / Vinaigrette « FAIT MAISON »

18.-

CÔTÉ ENTRÉE

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

LA GAMBAS LAQUÉE

Salade Thaï / Sauce au saté / Lait de coco

22.-

TARTARE DE CERF

Préparation minute / Huile de Noix / Huile de Truffe / Pain Suisse braisé

24.-

SAINT-JACQUES NACRÉES

Feuilleté « FAIT MAISON » / Julienne de légumes du Marché local / Sauce au Safran

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 du 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 ...

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 FAÇON « ROSSINI »

Escalope de foie gras poêlée / Jus aux truffes

58.-

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 TRADITION / LA CHASSE

Entre Finesse & Terroir ...

NOTRE ENTRECÔTE DE CERF 45.-

Cuisson à la flamme sur le grill / Garnitures de la chasse traditionnelle / Spätzle < FAIT MAISON >

NOTRE SELLE DE CHEVREUIL 48.-

Cuisson à la flamme sur le grill / Garnitures de la chasse traditionnelle / Spätzle < FAIT MAISON >

NOTRE MÉDAILLON DE CHEVREUIL 54.-

Nacré à la groseille / Garnitures de la chasse traditionnelle / Spätzle < FAIT MAISON >

SAUCES AU CHOIX

Sauce Grand Veneur / Sauce au Poivre Vert

ACCORDS SIGNATURES

A.O.C. NEUCHÂTEL Château Souaillon 1717

Purpuratus - Merlot / Cabernet Franc MAGNUM [Verre : 12.⁵⁰] 150cl 155.-

Le Bourguignon - Pinot Noir - Grand cru MAGNUM [Verre : 15.⁵⁰] 150cl 210.-

CÔTÉ DOUCEUR

Pour les Becs à Sucre ...

TARTE TATIN DE SAISON 11.-

Fruits du moment rôtis au caramel doux / Servie tiède

TARTE AUX FRUITS DE SAISON «LES PERVENCHES» 12.-

Signature inconditionnelle du Domaine depuis 1940

PARFAIT GLACÉ À LA FÉE VERTE 14.-

Subtilement parfumé à l'absinthe

LE MULTIFRUIT 14.-

Une plume dans la cuisine

CÔTÉ DUO

Boulangerie & Chocolaterie du Pain Ô Chocolat ...

Une invitation au plaisir à 2 ...

LE BABA NAPOLITAIN AU VIEUX RHUM 18.-

Fruits confits / Crème fouettée

LA BRIOCHE PERDUE À L'AMANDINE 18.-

Brioche moelleuse / Glace caramel

LE MILLE-FEUILLE CARAMÉLISÉ 18.-

Crème Diplomate à la vanille

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.