

Bienvenue dans notre restaurant,



Johann et sa brigade composent les mets au grés des saisons,
mettant à l'honneur les producteurs régionaux.

Laetitia et son équipe vous accueillent chaleureusement,
vous conseillent avec plaisir sur les accords mets et vins.
Nous vous renseignons également sur les différents allergènes
que peuvent contenir nos plats

Nous vous souhaitons un magnifique moment en notre compagnie,

Laetitia et Johann Stauffacher

ENTREES

Salade de saison ou mêlée	9 -13 50
Bisque crémeuse de homard maison	24
Huître "Fine de claire n°3" Vinaigre à l'échalote	4 pce
Foie gras de canard poêlé en saladine Réduction au café	28
Œuf poché aux truffes noires de la région	22

POISSONS

Poisson du lac de Morat à la bâloise	46
Filets de perches meunières du lac de Morat Pommes nature ou frites maison	44
Nage safranée de sole et moules de Bouchot	52

VIANDES

Filet d'agneau à l'ail noir de Lussery-Villars Riz à l'oriental	48
Joue de veau confite aux truffes noires régionales Mousseline de pommes de terre	52

MENU DEGUSTATION

Dès deux personnes

Cocktail de homard
Pamplemousse et avocat

Noix de coquille St-Jacques au champagne
Caviar Malossol

Canard confit et foie gras poêlé
Bouillon asiatique

Filet de bœuf et son farci de pot-au-feu
Moutarde à l'ancienne

Plateau de fromages

Poire pochée aux épices
Glace cannelle

1 entrée 98
2 entrées 118
Complet 138

Accompagnement vins 40
Accompagnement vins 50
Accompagnement vins 60

FROMAGES

Plateau de fromages Dès 12

DESSERTS

Crème brul e   la vanille de l' le Maurice 11

Vermicelles, meringues maison et glace vanille 12

Sorbet Vieille prune 12

Arc en ciel givré arrosé d'Amaretto 15

D me Chocolat et pistache 14

Poire poch e aux épices 15
Glace cannelle

Boule de glace et sorbet La boule 4
Demandez-nous les parfums

Provenances

Foie gras, sole, moules, canard, huîtres - France

Homard, St-Jacques - USA ou Canada

Veau, perche, b euf et sandre - Suisse

Agneau - Ecosse

B euf - Irlande