

Entrées

Salade du marché	Fr. 10.-
Os à moelle <i>à la fleur de sel et ciboulette, pain grillé (cuisson 20min)</i>	Fr. 14.-
Tartare de boeuf à l'italienne <i>tomates séchées, basilic, olives et pignons de pin</i>	Fr. 18.-
Truite saumonée <i>marinée à l'absinthe et fenouil (Pisciculture Choulat)</i>	Fr. 19.-
Tataki de boeuf de la région <i>aubergine compotée au four aromatisée au sésame</i>	Fr. 23.-

Notre sélection de différentes pièces de viandes nobles

Côte de porc fermière (350g) <i>(Ferme de la Grande Schonenberg, Jura)</i>	Fr. 28.-
Travers de porc mariné (350g)	Fr. 29.-
Entrecôte de cheval (200g)	Fr. 35.-
Côtes d'agneau de la région <i>4 pièces (selon disponibilité)</i>	Fr. 39.-
Entrecôte de boeuf de la région sélection de l'Indus (200g)	Fr. 42.-
Entrecôte de boeuf Simmental rassic sur os (200g)	Fr. 48.-
Filet de boeuf de la région (200g)	Fr. 55.-



Notre sélection de beaux morceaux pour deux personnes

Côte de porc fermière (700g) <i>(Ferme de la Grande Schonenberg, Jura)</i>	Fr. 28.- / personne
Côte de boeuf de la région (Blonde d'Aquitaine, 750g)	Fr. 48.- / personne
Côte de veau de la région sur os (600g)	Fr. 55.- / personne
Filet de boeuf "Chateaubriand" (400g)	Fr. 60.- / personne
Poisson du moment	Fr. 42.-
Plat végétarien sur demande	Fr. 28.-

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison

Sauce à choix : *Béarnaise, jus boeuf maison, notre fameux beurre maison aux herbes du jardin potager*

Féculent à choix : *Gratin de pommes de terre (crème et gruyère de la fromagerie des Reussilles, pommes de terre de la ferme) / pommes de terre rissolées / frites maison*

Desserts

Propositions de desserts du moment	Fr. 16.-
Trilogie de crèmes brûlées <i>Arômes du moment</i>	Fr. 15.-

Menu autour du boeuf des pâturages Jurassiens

Tataki de boeuf de la région, aubergine compotée au four et aromatisée au sésame

Entrecôte de boeuf de la région sélectionnée par nos soins, sauce et garnitures à choix

**Dessert à choix selon nos propositions du moment
ou**

Assiette de fromages de notre région

Fr. 72.-

Menu avec dessert et fromages, supplément de Fr. 10.-

Accord mets & vins

2 verres - Fr. 18.- / 3 verres - Fr. 27.- / 4 verres - Fr. 36.-