

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



1962

2022



Carte des mets

La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur

Chère cliente, Cher client

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps



Avant de bien commencer et pour accompagner vos apéritifs

LE JAMBON * <i>Iberico Pata Blanca de Vaumarcus*</i> , 18 mois d'affinage, pain grillé, concassé de tomates	26.50**
LE PATA NEGRA * <i>Iberico Pata negra Vaumarcus*</i> , pain grillé, concassé de tomates	35.50**
MINI SARDINES PIQUANTES beurre <i>au piment d'Espelette, croûtons</i>	26.50**

**** Ces plats ne peuvent pas être pris en compte avec le passeport gourmand, merci**

Pour Commencer

Salade de saison / petites graines / copeaux de sbrinz	12.90
Foie gras de canard mi-cuit / chutney de fruits de saison / pain brioché	27.50
Carpaccio de bœuf / champignons / câprons / copeaux de sbrinz	16.50 / 23.50
Thon snaké au sésame / avocat épicé / consommé au Kikkoman / brunoise légumes	28.50
Saumon Gravlax / fenouil mariné / sorbet à l'absinthe	27.50
Œuf parfait / champignons de saison / mousse de petits pois / crumble de gruyère	28.50

Pour suivre

Risotto aux légumes de saison (avec œuf parfait suppl. frs. 5.00)	27.50
Risotto, copeaux et médaillon de foie gras poêlé	33.50
Risotto aux cébettes, queue de homard grillé	44.50
Assiette de légumes du moment assortis	26.00

Poissons, coquillages

Filets de perches au beurre mode * Croisette * Pommes frites, légumes	29.50/41.50
Poisson du jour selon arrivage	43.50
Noix de St Jacques <i>rôties façon Rossini sur risotto, truffes de saison</i>	49.50

Plats principaux

Suprême de volaille farcie / <i>jus de volaille au foie gras</i>	36.50
Magret de canard / <i>sauce chimichurri / riz impérial / légumes</i>	38.50
Jarret de porc / <i>sauce tomate crémée / écrasé de pdt / légumes</i>	33.50
Entrecôte * <i>Swiss Gourmet</i> * Tagliata, <i>beurre café de Paris, rucola</i>	45.50
Côte de cochon « Grand Cru » / <i>infusé aux herbes / sauce moutarde</i>	49.50
Saltimbocca de Parisienne de veau <i>au foie gras</i>	47.50
Filet de bœuf Rossini / <i>façon châteaubriant, jus au porto millésimé aux morilles</i>	59.50
Turf & Surf (<i>Filet de bœuf et ½ queue de Homard</i>) <i>jus de veau aux morilles et cébettes</i>	66.50
Tartare de bœuf	39.50
Tartare de bœuf royal (<i>foie gras poêlé, perlage de truffes, copeaux de sbrinz</i>)	49.50

Nos plats sont accompagnés de pommes mousseline maison ou pommes frites maison

Les Fromages un peu de tout *la Maison du fromage*

Chariot de fromages de *La maison Sterchi* La Chaux-de-Fonds Accompagné d'un petit verre de porto millésimé 17.50

F&B
FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



LE CAVIAR

Caviar d'Iran de la mer Caspienne

Sévruqa	100gr	220.00
Sévruqa	50gr	115.00
Sévruqa	30gr	70.00
Osciètra	100gr	300.00
Osciètra	50gr	160.00
Osciètra	30gr	100.00

Servi avec blinis, crème, oignons, œuf dur, persil, citron

Apéritif Royal

L'UNION PARFAITE 30 gr de caviar Sévruqa d'Iran, blinis et 1 flûte de *R* de Ruinart brut 85.00

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Nos partenaires de confiance

Viande

Boucherie Merat Martigny

Boucherie Montandon les Ponts de Martel

Boucherie Droz Estavayer-Le-Lac

Sutter Villeneuve

Œuf de Plein air Ferme Ch. A. Schafroth la Chaux-de-Fonds

Légumes

Culturefood Fribourg

Poissons et crustacés et caviar

Lehnherr Comestible Bevaix / Mulhaupt Lausanne / Bianchi Zurich

Caviar Palais Oriental Montreux

Provenance de nos produits

Bœuf, veau Suisse, Sud Amérique, Irlande, **volaille** France,

Saumon Ecosse et Norvège, **Crustacés (SA) Poisson** (Arctique) **Caviar** Iran