

# LE RETOUR DU MARCHÉ

## Le Retour du Marché

Chaque mois, découvrez un nouveau menu de saison proposé par le Chef.  
Avec ses nombreuses déclinaisons possibles, laissez-vous tenter par ce menu  
disponible en

3, 4 ou 5 plats.

Menu à 3 plats      CHF 55.-

Menu à 4 plats      CHF 65.-

Menu à 5 plats      CHF 75.-

### **Origine de nos Poissons :**

Perche : Suisse / Valais / Elevage

Sole : Bretagne / Sauvage ou Elevage

Omble-Chevalier : Suisse

### **Origine de nos Viandes :**

Lièvre : Europe

Cerf : Europe

Chevreuil : Europe

### **Provenance du Pain :**

Produit en Suisse par nos Boulangers Jurassiens



# LE RETOUR DU MARCHÉ

## Le Retour du Marché

Novembre 2025

Carpaccio de Gambero Rosso au Wakamé (+ CHF 10.-)

ou

Terrine de Lièvre aux Bolets Séchés et Raisins Secs / Jeunes Pousses

ou

"Gâteau" de Boudin aux Herbes / Compote Pomme-Coing / Jus de Cochon

...

Civet de Cerf Mijoté aux Chanterelles

ou

Filet de Selle de Chevreuil / Sauce aux Poivres (+ CHF 20.-)

ou

Filet D'omble-Chevalier Suisse à la Crème de Laitue (+ CHF 20.-)

...

Ma Sélection de Fromages sur Assiette

...

Notre Assiette Gourmande

ou

Parfait Glacé à L'absinthe "La Fine Verte" de Motiers

ou

Meringue / Vermicelles aux Marrons / Glace Cannelle / Chantilly



Les prix se trouvent sur la page précédente.