



# menu de la saint-valentin 2012

**mardi 14 février midi et soir - réservation indispensable**

apéritif de bienvenue et grignotages (offert)

mise en bouche

nage de crevettes au poivre du Népal, julienne de carottes et poireaux  
ou  
feuilleté aux asperges vertes et son coulis, saladin de champignons et mesclun

pavé de sandre vapeur, réduction au Cornalin, orge perlé et quinoa, pâtisson  
ou  
roulade de tartare de veau à la myrte et citron vert

côte de veau au poivre de Tasmanie, polenta blanche et trio de carottes  
ou  
pavé de cabillaud rôti sur la peau, sauce au curry, lit de kumquats et brunoise de kaki,  
riz et wok de légumes verts

fromages de Baulmes et de Marsens :  
Reblochon – Brie – Gruyère 14 mois – Vacherin 3,5 et 5 mois

dessert dégustation :  
mousse au chocolat pimentée – crème glacée au gingembre – tartare de mangue et coriandre  
– salade de fruits exotiques au poivre de Setchouan

**prix du menu dans son entier: 2 entrées – plat principal – fromages et dessert: 110.-**  
**prix du menu avec une seule entrée: 95.-**  
**prix du menu dans son entier sans les fromages: 100.-**  
**prix du menu sans fromages ni dessert: 85.-**



# le brunch à l'auberge

**les samedis et dimanches dès 11 heures et sur réservation\***  
(autre jour à midi sur demande)

**le temps de l'accueil et du début:**

un jus de fruits – ou un café ou thé ou chocolat: compris dans le forfait\*  
différents pains artisanaux accompagnés de beurre, confitures maison et de fromages de Baulmes et de Marsens

**un autre temps avec de la/du**

charcuterie de campagne, des produits de la région  
saumon fumé – crème raifort – citron vert et câpres et des rillettes de poisson maison  
accompagnés de salades de saison

l'automne, c'est le temps des verrines et des découvertes par exemple: légumes oubliés en gratin, tartes, des derniers champignons, des parmentiers

**le moment des plats chauds à commander en début de brunch, par exemple:**

soupe à la courge – orange et gingembre  
ou encore curry vert de légumes et riz  
risotto  
ou d'autres suggestions du moment

**et enfin pour terminer:**

tarte aux fruits ou compote de fruits de saison

**et vous pouvez reprendre l'un des temps de ce brunch!**

**prix : 35.- ou 39.- pp en fonction des suppléments demandés**

\* les autres boissons sont en sus



# menu tout poivre

## exemple de repas thématique

**du plus doux au plus épicé : un menu à déguster accompagné de crus de Suisse romande**  
poivres : rose – noir – vert – de Jamaïque – de Tasmanie – de Malabar – du Togo...

### amuse-bouche

crevettes grises légèrement poivrées (poivre long) sur salicornes, courgettes et leur gelée  
et une once de Chasselas non-filtré 2009 de Ch.Ritter-Cochand du Landeron

carpaccio et tartare de melon au poivre de Tasmanie  
et une once de Johannisberg 2009 de la Cave Phusis

nage de lotte, julienne de légumes et poivre de Jamaïque  
et une once de Viognier 2010 Domaine du Daley - Villette

magret de canard au poivre vert, pommes de terre nouvelles et fine ratatouille  
ou  
filet mignon de porc au poivre vert, riz et choix de légumes de saison  
et un dl de Syrah 2008 de Christophe Abbet - Martigny

tommes de vache, de chèvre et de brebis  
et une once d'un assemblage rouge Hospices de Salquenen 2010 d'Adrian et de Diego Mathier

dessert dégustation  
(glace au chocolat blanc au poivre de Malabar et petits fruits rouges (inspiré de D.de Courten) –  
soupe de cerises – tartare de bananes et de fraises – quenelle au fruit de la passion  
et une once d'Ambassadeurs gros Grain fumé 2010 d'Adrian et de Diego Mathier

**prix du menu complet (sans les boissons) : 77.- pp**  
**ou 110.- comprenant le repas- les vins-eau minérale et café**  
**pric du menu avec 2 entrées – plat principal – fromages et desserts: 68.- pp**  
**prix du menu avec une seule entrée – plat principal – fromages et desserts : 60.- pp**

paiement cash ou par carte de débit (EC-Maestro) carte de crédit : + 3%