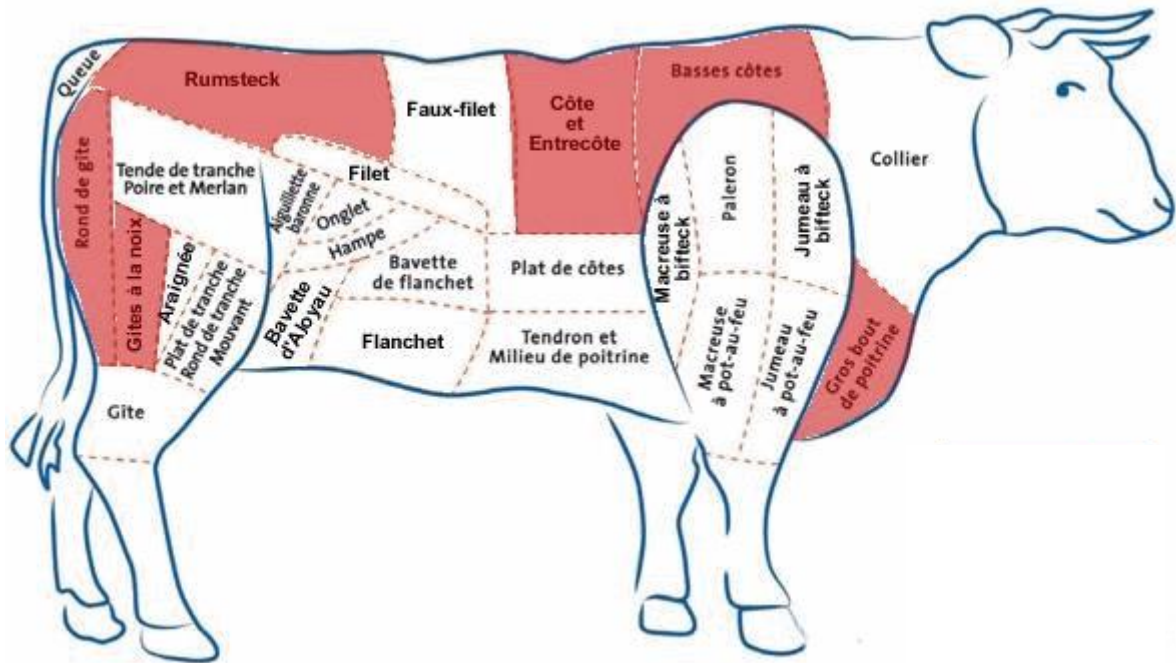


Au Comptoir du Boeuf



Notre viande de Bœuf est spécialement sélectionnée par notre boucher.

Avant de nous être livrées, les pièces de viande sont rassies sur os entre 3 et 4 semaines afin de leur donner une tendreté et un goût plus prononcé.

Dans notre restaurant nous vous servons principalement les côtes, le rumsteak, les entrecôtes et le filet.

Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Le menu « Chasse »

- 75 CHF -

Terrine de faisan maison, figue farcie au chèvre et magret

OU

Assortiment de charcuterie du chasseur

Caille farcie au lard fumé et champignons

Jus de gibier

OU

Pavé de cerf et sauce au chocolat 72%

Tarte à la courge et noix de pécan rôties

OU

Panna cotta et son cœur fruits rouges, « meringues coco »

Le menu « Epicurien »

- 68 CHF -

Capuccino de châtaignes au lard du Pays

OU

Foie gras du chef à la williamine – min 2 personnes

Tartare de bœuf aux chanterelles, pain toasté à l'ail et frites

OU

Filets de perches, purée de panais vanillée, frites

Trio d'agrumes au sorbet Yuzu, confit au citron et orange,

liqueur de mandarine et prosecco, fleur de Sichuan

OU

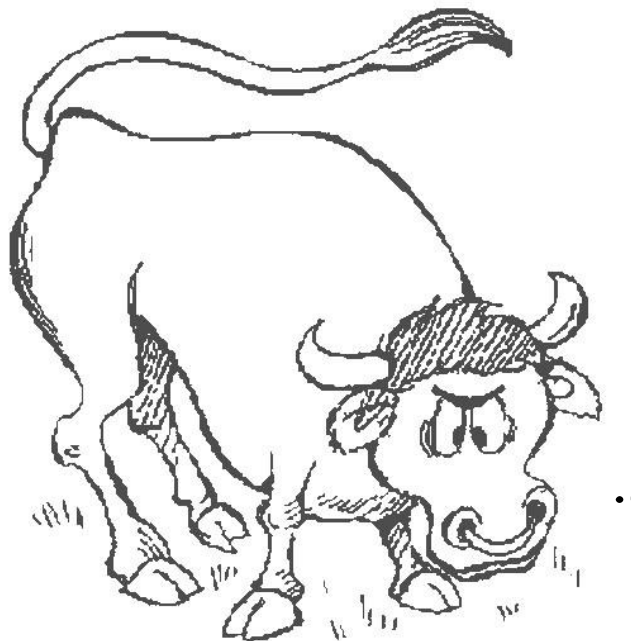
Assortiment de fromages

Qu'est-ce que la viande rassie ?

Une bonne viande maturée commence tout d'abord par un bon boucher ! Il la fait vieillir quelques jours en chambre froide pour la rendre plus tendre, plus juteuse et plus savoureuse. La carcasse du bœuf vieillit donc jusqu'à 4 semaines dans une atmosphère entre 0.5 et 2°C.

Cette maturation est réservée à quelques pièces d'exceptions, l'entrecôte en première position.

Pendant ce processus, la viande sèche lentement et perd toute humidité inutile, les fibres se raidissent, le gras durcit et on obtient une croûte protectrice. C'est ce qui va permettre à la viande de ne pas rétrécir à la cuisson, et son gras va fondre dans le muscle, ce qui donne une viande extrêmement tendre et fondante.



Les entrées

du Comptoir du Boeuf

Winter is coming

Capuccino de châtaignes au lard du Pays 14 CHF

La forêt en délire

Assortiment de charcuterie du chasseur 18 CHF

Le festin des ruminants

Salade verte et mélange de graines 10 CHF

Quelle bonne poire !

Foie gras du chef à la williamine

Compotée de figues

Sorbet au vin jaune 27 CHF

Le régal du chasseur

Terrine de faisan maison

Figue farcie au chèvre et magret fumé rôti 18 CHF

Provenances : Perches : Estonie / Sanglier : Allemagne / Boeuf : CH / Caille : France / Chevreuil : Pologne, Slovénie

Cerf : Slovénie, Pologne / Porc : CH / Foie gras : FR

Nos prix sont entendus avec taxes et service compris

Pour ne pas s'arrêter en si bon chemin

Le Plat principal

Nos amis les enfants

Pièce de viande ou fish and chips

Frites et légumes

19 CHF

Le monde l'adore

Risotto au Vacherin Mont d'Or de la Vallée de Joux

Tuile de parmesan

26 CHF

Notre fromage est fourni par la fromagerie Hauser.

Délice du pêcheur

Filets de perches, purée de panais vanillée

Emulsion au beurre à l'estragon

Frites

29 CHF

Hymne de la ferme

La pièce du boucher

Légumes de saison et pommes de terre nouvelles rôties

200 grammes

40 à 44 CHF

300 grammes

52 à 58 CHF

Selon pièce et affinage

Délice des carnivores

Tartare de bœuf aux chanterelles

fumé aux écorces de pommiers

Frites et pain toasté à l'ail

32 CHF

Notre tartare est fraîchement coupé à la main minute, il faut compter 15 minutes d'attente environ.

Provenances : Perches : Estonie / Sanglier : Allemagne / Bœuf : CH / Caille : France / Chevreuil : Pologne, Slovaquie

Cerf : Slovaquie, Pologne / Porc : CH / Foie gras : FR

Nos prix sont entendus avec taxes et service compris

La CHASSE



Obélix au Mac Donald

Cheeseburger de sanglier

Sauce barbecue aux airelles et cheddar

Champignons sautés et choux rouges braisés 28 CHF

Notre pain est préparé spécialement pour nous par Monsieur Collaud de la Ronde des Pains.

La recette de maman Burnier

Caille farcie cuisson basse température

au lard fumé et champignons

Jus de gibier 35 CHF

La pièce royale

Pavé de cerf

Jus de gibier au chocolat 72% 45 CHF

L'empereur de nos forêts – min 2 personnes

Selle de chevreuil entière poêlée minute

Sauce aux airelles 48 CHF / personne

Les plats de chasse sont servis avec les garnitures suivantes :

Choux rouges et choux de Bruxelles, purée de marron et pommes baby, confiture aux airelles, spätzli

Provenances : Perches : Estonie / Sanglier : Allemagne / Bœuf : CH / Caille : France / Chevreuil : Pologne, Slovénie

Cerf : Slovénie, Pologne / Porc : CH / Foie gras : FR

Nos prix sont entendus avec taxes et service compris

Pour finir en beauté

Dessert

Plus je sens, plus je suis bon

Assortiment de fromages 14 CHF

Tous nos fromages sont fournis par la fromagerie Hauser.

La courge de Charlie Brown

Tarte à la courge et noix de pécan rôties
Glace vanille et coulis caramel beurre salé 15 CHF

Le café gourmand

Assortiment de trois petites douceurs
Café, thé au choix 16 CHF

Saveur électrique

Sorbet Yuzu et confit d'agrumes, fleur de Sichuan
Givrée de citrons et liqueur de mandarine 14 CHF

Tout commence par un léger pétilllement sur la langue, puis un effet électrique suivi d'une acidité persistante.

Mamma mia

Panna cotta et son cœur fruits rouges 14 CHF
Meringue à la coco

Au coin du feu

Guimauves maisons aux trois saveurs
Sauce au chocolat et spéculos 16 CHF

Une forêt, un feu, des amis qui chantent « kumbaya »... Notre coup de cœur