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

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Avant de bien commencer et pour accompagner vos apéritifs

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

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

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

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	15.00 /	23.50
Thon snaké au sésame / avocat épicé / consommé au Kikkoman / brunoise légumes		28.50
Tartare de bar / mangue /guacamole / perlage de truffes		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

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

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 *façon Rossini sur risotto, truffes de saison*	54.50

Plats principaux

Suprême de volaille farcie / *jus de volaille au foie gras*	36.50
Ris de veau caramélisé / *morilles à la crème*	38.50
Caille désossée / *farcie champignons foie gras*	42.50
Entrecôte **Swiss Gourmet** Tagliata, *beurre café de Paris, rucola*	45.50
Côte de cochon « Grand Cru » /*infusé aux herbes / sauce moutarde*	49.50
Saltimbocca de Parisienne de veau *au foie gras*	47.50
Filet de bœuf Rossini / *façon châteaubriant, jus au porto millésimé aux morilles*	59.50
Turf & Surf (*Filet de bœuf et ½ queue de Homard) jus de veau aux morilles et cébettes*	66.50
Tartare de bœuf	39.50
Tartare de bœuf royal (*foie gras poêlé, perlage de truffes, copeaux de sbrinz)*	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

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

LE CAVIAR

Caviar d'Iran de la mer Caspienne

Sévruga	100gr	220.00
Sévruga	50gr	115.00
Sévruga	30gr	70.00
Oscietre	100gr	300.00
Oscietre	50gr	160.00
Oscietre	30gr	100.00

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

Apéritif Royal

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

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

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

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps