

A la Petite-Joux :

Quinzaine AOP - IGP

Du 3 au 18 février 2024



A partager, à l'apéro ou tout seul ! :

Planchette ValJu :

Jambon cru, lard sec, Tête de Moine
Pain de seigle et condiments



Frs 19.--

Tarte flambée gratinée au Sbrinz,
saucisson neuchâtelois et poireaux



Frs 19.--

Entrées:

Velouté de maïs du Rheinthal
aux oignons, Gruyère râpé et
julienne de saucisse bernoise



Frs 12.--

Le printemps vaudois (Papet vaudois
revisité), saladine aux noix vaudoises

Frs 16.--

Poêlée de St-Jacques au saucisson
neuchâtelois, sauce carottes et
piment d'Espelette



Entrée Frs 21.--

Plat Frs 38.--



Quinzaine AOP - IGP . . . suite !



Plats:



Poitrine de poulet du pays farci de
Saucisson neuchâtelais aux herbettes

Risotto à la Tête de Moine



Frs 35.--

Croûte aux 2 cantons sur Cuchaule
(Vacherin fribourgeois et Gruyère

Avec un œuf au plat

Frs 21.--

Frs 23.--

Fondue moitié-moitié (200 gr.)

(Gruyère et Vacherin Fribourgeois)

aux échalotes



Frs 24.50

Carré de porc à l'ancienne, sauce
aux poires à Botzi, garniture à choix

Frs 33.--



Desserts:

Sorbet abricot et Abricotine du Valais

Frs 12.--

Soufflé glacé à la Williamine du
Valais et copeaux de chocolat



Frs 10.--