

Entre hiver et printemps

NOVA

Dans cette maison familiale,
C'est avec un immense plaisir que nous nous engageons
à vous surprendre
Ainsi qu'à vous faire découvrir notre passion.

Tous nos plats sont préparés
Avec rigueur, générosité et respect de l'origine et des
saisons.

Nous espérons ravir vos papilles à travers votre repas
Amitiés gourmandes

Alexandra Ziörjen
Cheffe de Cuisine et Directrice

Les Entrées

Le Foie Gras Français

Poêlé / Betterave / Grenade
CHF 36.--

Le Pied de Porc

Os à moelle / Persil / Croustillant de Pain
CHF 32.--

Le Poisson

Le Turbot de Bretagne

Sot l'y laisse / Lotus / Syrah
CHF 52.--

La Viande

Le Pigeon de Vendée

Topinambour / Noix de Macadamia / Poire à Botzi
CHF 52.--

Le Fromage

Le Vacherin et Le Gruyère

« extra vieux »
de Maître Horner à Marsens
Brie de Meaux à la Rubarbe et Cranberries
CHF 16.--

Le Dessert

Mon « Stonehenge »

Noisettes du Piémont /
Mirabelles,
les souvenirs de l'été de mon Jardin d'enfance /
Sorbet Fromage blanc
CHF 18.--

Entre hiver et printemps

NOVA

Un moment de partage

Le Pain au Feu de Bois d'André Isenegger
et le Beurre au Lait de nos Près de Charmey

Le Gruyère et Vacherin

En crème légère
Fleurs des Alpes

Le Foie Gras Français

Poêlé / Betterave / Grenade

Le Turbot de Bretagne

Sot l'y laisse / Lotus / Syrah

ou

Le Pigeon de Vendée

Topinambour / Noix de Macadamia / Poire à Botzi

Le Vacherin et Le Gruyère

« extra vieux »

de Maître Horner à Marsens
Brie de Meaux à la Rubarbe et Cranberries

Mon « Stonehenge »

Noisettes du Piémont /
Mirabelles,
les souvenirs de l'été de mon Jardin d'enfance /
Sorbet Fromage blanc

Mignardises

« Le Jardin »

Menu en 6 services CHF 109.--
Accords vins et mets CHF 149.--

Un moment de partage

Le Pain au Feu de Bois d'André Isenegger
et le Beurre au Lait de nos Près de Charmey

Le Gruyère et Vacherin

En crème légère
Fleurs des Alpes

Le Foie Gras Français

Poêlé / Betterave / Grenade

Le Pied de Porc

Os à moelle / Persil / Croustillant de Pain

Le Turbot de Bretagne

Sot l'y laisse / Lotus / Syrah

Le Pigeon de Vendée

Topinambour / Noix de Macadamia / Poire à Botzi

Le Vacherin et Le Gruyère

« extra vieux »

de Maître Horner à Marsens
Brie de Meaux à la Rubarbe et Cranberries

Mon « Stonehenge »

Noisettes du Piémont /
Mirabelles,
les souvenirs de l'été de mon Jardin d'enfance /
Sorbet Fromage blanc

Mignardises

« Le Jardin »

Menu en 8 services CHF 149.--
Accords vins et mets CHF 199.--