



## ENTRÉES

---

VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL		
PETITES COQUILLES SAINT-JACQUES À LA FÈVE TONKA		16.-
	SANS SAINT-JACQUES	11.-
CRÈME DE CHAMPIGNONS DES BOIS - FOIE GRAS POÊLÉ		15.-
& CROUSTILLANT À LA CONFITURE DE FIGUES	SANS FOIE GRAS	11.-
TATAKI DE CANARD AU SÉSAME – POUSSÉS D'ÉPINARD		
À LA VINAIGRETTE DE MANDARINE		21.-
 SALADE FRIBOURGEOISE DU TILLEUL		
(SALADE-POIRE-COPEAUX DE GRUYÈRE AOP-CROÛTONS DE CUCHAULE AOP		
JAMBON DE LA BORNE & SAUCISSON - VINAIGRETTE AU MIEL)		17.-

## VIANDES & VOLAILLES

---

 SOURIS D'AGNEAU CONFITE		
ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE FUMÉES – LÉGUMES D'ANTAN		41.-
PAVÉ DE BŒUF – CRÈME DE MORILLES AU CIDRE DOUX		
GRENAILLES AU THYM – LÉGUMES GLACÉS		49.-
SUPRÊME DE PINTADE DORÉ SUR PEAU – JUS COURT AU CACAO		
TOPINAMBOUR RÔTI AU MIEL & ROMARIN – RISOTTO À LA FIGUE		38.-

## POISSONS

---

FILET DE BAR RÔTI – BEURRE BLANC AU RAIFORT		
ORGE PERLÉ – TAGLIATELLES DE LÉGUMES		38.-

## VÉGÉTARIEN

---

 SPAGHETTI ALLA CHITARRA – POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE		
(PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI, CORJOLENS)		29.-

## FROMAGES

---

 ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE FRIBOURG ET D'AILLEURS 13.-

## DESSERTS

---

 CAFÉ GOURMAND DU TILLEUL  
(TARTELETTE AU VIN CUIT-PETITE MERINGUE & CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE) 13.-

TARTE TATIN – GLACE MAISON « FIOR DI LATTE » AUX 5 ÉPICES 14.-

CRÈME CATALANE À L'ORANGE 13.-

 MILLE FEUILLE REVISITÉ AU CHOCOLAT VILLARS 15.-

SORBET\* PRUNEAU – ARROSÉ DE EAU-DE-VIE DE PRUNEAU 10.50

SORBET\* CITRON – ARROSÉ DE LIMONCELLO 10.50

SORBET\* FRAMBOISE – ARROSÉ D'EAU DE VIE DE FRAMBOISE 10.50

L'ASTÉRISQUE (\*) SIGNIFIE QUE LE PLAT NE RÉPOND PAS AUX EXIGENCES DU LABEL FAIT MAISON

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS  
SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

