

ENTRÉES

SOUPE DE CONCOMBRE & CITRON VERT 10.-
ESPUMA AU PORTO BLANC – CRUMBLE DE PAIN

 **SALADE FRIBOURGEOISE DU TILLEUL** ENTRÉE 17.-/ PLAT 25.-
(SALADE-POIRE-COPEAUX DE GRUYÈRE AOP-CROÛTONS DE CUCHAULE AOP-
JAMBON DE LA BORNE & SAUCISSON-VINAGRETTE AU MIEL)

 **LINGOTTO AUX ASPERGES VERTES & TOMATES CERISES** 18.-
(PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)

MOSAÏQUE DE SAUMON, CABILLAUD & CAROTTES ROUGES EN GRAVELAX 21.-
MAYONNAISE AU WASABI

VIANDES & VOLAILLES

 **PAVÉ DE BŒUF – CRÈME DE MORILLES AU VULLY BLANC** 49.-
PRESSÉ DE POMMES DE TERRE – CAROTTES FANES GLACÉES

 **FILET D'AGNEAU EN CROÛTE – SAUCE AU VIN CUIT** 52.-
GALETTE DE SEMOULE SNACKÉE – CAVIAR D'AUBERGINE AUX OLIVES

 **SUPRÊME DE POULET « PATTE NOIRE DE GRUYÈRE » DORÉ SUR PEAU** 38.-
JUS COURT – ÉMULSION DE POMMES DE TERRE
BALLOTINE DE BETTES AU LAIT DE COCO & SAFRAN FRIBOURGEOIS

POISSONS

FILET DE DORADE POÊLÉ – HUILE VIERGE À LA PROVENCALE 38.-
RIZ SAUVAGE SAUTÉ AUX LÉGUMES

VÉGÉTARIEN

 **LINGOTTO AUX ASPERGES VERTES & TOMATES CERISES** 29.-
(PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)

FROMAGES

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

DESSERTS

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

LE «MOCCA TONKA » EN ÉCLAIR REVISITÉ 15.-

PAVLOVA FRAISE & RHUBARBE – CRÈME AU MASCARPONE 15.-

PANNA COTTA AU GIN & À LA LAVANDE 14.-
COULIS DE MYRTILLES

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

