

ENTRÉES

 VELOUTÉ DE COURGE « MUSCADE »
CRÈME DE GRUYÈRE & PIMENT D'ESPELETTE 11.-

CRÈME DE CHAMPIGNONS DES BOIS 16.-
FOIE GRAS POÊLÉ & CROÛTONS DE PAIN D'ÉPICES* SANS FOIE GRAS 12.-

TERRINE DE GIBIER MAISON À L'ARMAGNAC
RACINE ROUGE AU XÉRÈS – CHUTNEY DE BUTTERNUT & ABRICOT 21.-

 SALADE AUTOMNALE DU TILLEUL (SALADE-POIRE-GRUYÈRE AOP-VIANDE FUMÉE
DE CHASSE-CHAMPIGNONS-NOIX & CROÛTONS DE CUCHAULE AOP-VINAIGRETTE AU MIEL) 18.-

 FIORELLI RICOTTA & CHANTERELLES
CHAMPIGNONS POÊLÉS & ÉMULSION AU LARD 19.-
(PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)

VIANDES & VOLAILLES

CIVET DE CERF «GRAND VENEUR » AUX AMANDES TORRÉFIÉES 37.-

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL POÊLÉS - SAUCE DE CHASSE AU CASSIS 49.-

SELLE ROYALE DE CHEVREUIL RÔTIE SUR OS, EN 2 SERVICES
MOUSSELINE DE CÉLERI FUMÉ – GARNITURE CHASSE 62.-
(MIN. 2 PERS, SELON ARRIVAGE, EN SEMAINE SERVIE UNIQUEMENT LE SOIR)

 TAGLIATA D'ENTRECÔTE DE SANGLIER – JUS COURT AU VIN CUIT & CACAO 39.-

 GARNITURE CHASSE FAIT MAISON : SPÄTZLIS – CHOIX ROUGES – CHOIX DE BRUXELLES –
MARRONS GLACÉS – POIRE À BOTZI AOP – POMMES & CONFITURE D'AIRESSES

PAVÉ DE BŒUF RÔTI – JUS CORSÉ AU MERLOT
POÊLÉE DE GRENAILLES - BUTTERNUT & CHAMPIGNONS D'AUTOMNE 49.-

 SUPRÊME DE POULET « PATTE NOIRE DE GRUYÈRE » DORÉ SUR PEAU
JUS À LA MOUTARDE DE BÉNICHON 39.-
PAPARDELLES SAFRANNÉES – LÉGUMES & FIGUE RÔTIE

POISSON

 FILET DE DORADE ROYALE – CRÈME DE RAIFORT
RISOTTO AU JUS DE BETTERAVE & LÉGUMES GLACÉS 38.-

VÉGÉTARIEN & PÂTE

 POÊLÉE DE SPÄTZLIS MAISON & TOUTE SA GARNITURE CHASSE 29.-

 FIORELLI RICOTTA & CHANTERELLES
CHAMPIGNONS POÊLÉS & ÉMULSION AU LARD 29.-
(PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)

FROMAGE

 FROMAGES AFFINÉS DE FRIBOURG ET D'AILLEURS 13.-

DESSERTS

PARFAIT GLACÉ À LA CANNELLE - COMPOTÉE TIÈDE DE PRUNEAUX 14.-

BAVAROIS LÉGER À LA VANILLE BOURBON & MOUSSE DE MARRONS
SORBET MAISON À L'AIRELLE 15.-

ILE FLOTTANTE DU TILLEUL – MARMELADE DE COING & CRÈME VANILLE 14.-

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

SORBET PRUNEAU* ARROSÉ D'EAU DE VIE DE PRUNEAUX 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

