

« SOIRÉE FONDUE CHINOISE »

De 4 à 10 pers.

Apéro

Saucisse sèche aux herbes d'Epagny,
à la guillotine

Menu

Salade composée

Fondue chinoise fraîche (250g/ pers)
Bœuf-cheval-poulet
Sauce maison
(cocktail-curry-tartare-ail et fines herbes)
Frites

Tartelette au vin cuit de Fribourg
Petite meringue et crème de la Gruyère

Ou

Fraîcheur de fruits exotique,
crémeux passion & craquelin

☞ Fr. 65.00 par pers.

« SOIRÉE FONDUE SAINT-HUBERT »

De 4 à 10 pers.

Apéro

Saucisse sèche de cerf,
à la guillotine

Menu

Salade automnale

Fondue de gibier Saint-Hubert
Chevreuil-cerf-faisan (250gr / pers)
Sauce maison
(airelle, poivre vert, whisky, ail)
Spätzlis maison en cocotte
Poires à botzi & marrons glacés

Tartelette au vin cuit de Fribourg
Petite meringue et crème de la Gruyère

Ou

Verrine de vermicelles de marrons
Chantilly

☞ Fr. 79.00 par pers.

« APÉRITIF DINATOIRE »

De 4 à 16 pers. debout

Planche de la Cave

Viande séchée et jambon cru d'Epagny, lard sec,
jambon de la borne...
Saucisse sèche d'Epagny à la guillotine
Oignons, cornichons, tomates cerise, pickles, ...

Plateau de fromages affinés de chez nous
(4 à 5 sortes : Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois,
tomme, chèvre...)

Choix de pains, beurre, noix, raisins, confiture maison

Mélange d'olives marinées maison

☞ Fr. 30.00 par pers.

« APÉRO SUR LE POUCE »

Planchette charcuteries et fromages d'ici
Choix de pains, cornichons, oignons

☞ Fr. 18.00 par pers.

« SOIRÉE MENU DÉCOUVERTE »

Proposition de notre menu
« découverte de chasse »