

ENTRÉES

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

CEVICHE DE THON ROUGE (MANGUE – GINGEMBRE – CORIANDRE & CITRON VERT)
MESCLUN & VINAIGRETTE À LA MANGUE 20.-

 SALADE HIVERNALE DU TILLEUL
(SALADE-MAGRET DE CANARD FUMÉ – POMMES & NOIX - GRUYÈRE AOP-CROÛTONS DE
CUCHAULE AOP - VINAIGRETTE AU MIEL) 17.-

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

VIANDES & VOLAILLES

NAVARIN D'AGNEAU – POLENTA À LA SAUGE
LÉGUMES GLACÉS AU MIEL 39.-

PAVÉ DE BŒUF – SAUCE MARCHAND DE VIN
CROUSTILLANT D'ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE (MATRAN)
BUTTERNUT & LÉGUMES RACINES RÔTIS 49.-

 SUPRÊME DE POULET « PATTE NOIRE D'EPAGNY » DORÉ SUR PEAU
CRÈME DE MORILLES
RISOTTO DU VULLY – SALSIFIS GLACÉS AU BEURRE DE MANDARINE 42.-

POISSONS

 PAPILOTTE DE SOLE AU LIMONCELLO
FENOUIL & POMME DE TERRE AU SAFRAN DE GROLLEY 38.-

PÂTE

-  **FIGLIOLI RICOTTA & CHANTERELLES**
CHAMPIGNONS POÊLÉS & ÉMULSION AU LARD 29.-
(PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)
(POSSIBLE SANS LE LARD EN VERSION VÉGÉTARIENNE)

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 MOELLEUSE AU CHOCOLAT VILLARS**
GLACE MAISON AU SIROP D'ÉRABLE (10 MIN) 15.-

- CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE** 12.-

-  **GAUFRE TIÈDE & SA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC**
SORBET MAISON À LA MANDARINE & MARMELADE D'AGRUMES 14.-

- 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

