

ENTRÉES

 SOUPE FROIDE DE FENOUIL À L'ANETH 11.-
PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS

TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME 21.- /32.-
PASTÈQUE & PICKLES – MAYONNAISE AU WASABI

 SALADE FRIBOURGEOISE DU TILLEUL 18.-/28.-
(SALADE-POIRE-GRUYÈRE AOP-CROÛTONS DE CUCHAULE AOP-
JAMBON DE LA BORNE & SAUCISSON-VINAIGRETTE AU MIEL)

 FIORELLI RICOTTA & CITRON 19.-
SAUCE CRÈME AU CITRON & PETITS LÉGUMES
(PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)

VIANDES & VOLAILLES

TAGLIATA DE BŒUF CHIMICHURRI 48.-
RISSOLÉE DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES D'ÉTÉ

FILET D'AGNEAU – GREMOLATA AUX OLIVES & PARMESAN 49.-
FREGOLA SARDA AUX LÉGUMES DU SUD

 FILET DE CANETTE RÔTI & LAQUÉ AU VIN CUIT 41.-
HOUMOUS MAISON – LÉGUMES À L'ORIENTAL

POISSON

FILET DE DORADE ROYALE SNACKÉ – SAUCE AUX HERBES 38.-
RIZ PILAF CITRONNÉ & TRIO DE TOMATES COMPOTÉES

VÉGÉTARIEN

 FIORELLI RICOTTA & CITRON 29.-
SAUCE CRÈME AU CITRON & PETITS LÉGUMES
(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-MERINGUE & CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE)

LE BABA DU TILLEUL ET SON RHUM AGRICOLE ARRANGÉ 14.-
CHANTILLY À LA VANILLE

SUCCÈS À LA NOISETTE – MOUSSE PRALINÉ 15.-

 NAGE DE FRAISES AU LILLET & SON ESPUMA À LA VERVEINE-CITRON 14.-
CROQUANT LINSER

 COUPE ROMANOFF 10.-

 MERINGUES – FRAISES & CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE 14.-

SORBET* CITRON – ARROSÉ DE LIMONCELLO 10.50

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

SORBET* PRUNEAU – ARROSÉ D'EAU DE VIE DE PRUNEAU 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

