

ENTRÉES

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

CARPACCIO DE THON À L'EXOTIQUE – GEL CITRON VANILLE 19.-
SALADINE & VINAIGRETTE À LA MANGUE

 SALADE HIVERNALE DU TILLEUL 18.-
(SALADE-MAGRET DE CANARD FUMÉ – POMMES & NOIX - GRUYÈRE AOP-CROÛTONS DE
CUCHAULE AOP - VINAIGRETTE AU MIEL)

 LINGOTTO RICOTTA ET BOLETS & SA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 21.-
(PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)

VIANDES & VOLAILLES

NAVARIN D'AGNEAU AU ROMARIN 39.-
POLENTA ROSSO SNACKÉE & SES LÉGUMES

 PAVÉ DE BŒUF – SAUCE VIN & MOUTARDE DE BÉNICHON 49.-
GRATIN DAUPHINOIS & LÉGUMES D'HIVER GLACÉS

SUPRÉME DE PINTADE DORÉ SUR PEAU - CRÈME DE MORILLES 41.-
MILLET DORÉ – LÉGUMES DU MOMENT

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON DE NORVÈGE POÊLÉ – SAUCE VIERGE AUX HERBES 38.-
RISOTTO AU MERLOT & LÉGUMES GLACÉS

PÂTES

 **LINGOTTO RICOTTA ET BOLETS & SA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS**
(PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)

29.-

FROMAGES

 **ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE FRIBOURG ET D'AILLEURS**

14.-

DESSERTS

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

14.-

 **ENTREMET « CHOCOLAT VILLARS & ESTRAGON »**
GANACHE LÉGÈRE À L'ORANGE & SON CROQUANT

16.-

**FANTAISIE DE FRUITS & CRÉMEUX PASSION
OPALINE & SORBET MAISON AU BASILIC**

15.-

CRÈME BRÛLÉE AU PAIN D'ÉPICES

13.-

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

LA CARAFE D'EAU EST FACTURÉE FR. 4.00

