

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	

SUPRÊME 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

