

ENTRÉES

CRÈME D'ASPERGES 11.-
TUILE DE PARMESAN & PICKLES D'ASPERGES

 POÊLÉE D'ASPERGES VERTES 18.-
SAUCE HOLLANDAISE & JAMBON CRU D'EPAGNY

 SALADE FRIBOURGEOISE DU TILLEUL ENTRÉE 18.-/ PLAT 25.-
(SALADE-POIRE- GRUYÈRE AOP-CROÛTONS DE CUCHAULE AOP-
JAMBON DE LA BORNE & SAUCISSON-VINAGRETTE AU MIEL)

 FIORELLI AIL DES OURS & ASPERGES VERTES 20.-
(PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)

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

VIANDES & VOLAILLES

 PAVÉ DE BŒUF – JUS CORSÉ AU PINOT NOIR & VIN CUIT 49.-
MALUNS DES GRISONS AU GRUYÈRE AOP & PETITS LÉGUMES

FILET DE CANETTE RÔTI - SAUCE VIERGE À LA GRANNY SMITH 39.-
POMMES GRENAILLES & LÉGUMES GLACÉS AU CIDRE

MIGNONS DE PORC LARDÉS - CRÈME DE MORILLES 44.-
RISOTTO « VERDE » & ASPERGES

POISSON

FILET DE DORADE SNACKÉ – SAUCE CITRON MANGUE 38.-
LÉGUMES FAÇON ROUGAIL DES ANTILLES & PATATE DOUCE

VÉGÉTARIEN

 **FIGIORELLI AIL DES OURS & ASPERGES VERTES** 29.-
(PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)

FROMAGES

 **ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE FRIBOURG ET D'AILLEURS** 14.-

DESSERTS

 **CAFÉ GOURMAND DU TILLEUL** 13.-
(TARTELETTE AU VIN CUIT-PETITE MERINGUE & CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE)

DACQUOISE COCO – MOUSSELINE À LA MANGUE & SES FRUITS 14.-

ENTREMET RHUBARBE & FRANGIPANE 15.-
GUIMAUVE JASMIN – CITRON

 **MUFFIN SÉSAME NOIR & VANILLE DE MADAGASCAR** 16.-
COPEAUX DE CHOCOLAT VILLARS

SORBET* CITRON – ARROSÉ DE LIMONCELLO 10.50

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

