

ENTRÉES

 VELOUTÉ DE COURGE « MUSCADE » CRÈME DE GRUYÈRE & PAPRIKA FUMÉ	12.-
 CRÈME DE CHAMPIGNONS DES BOIS FOIE GRAS POÊLÉ & CRUMBLE DE CUCHAULE AOP	17.- SANS FOIE GRAS 13.-
TERRINE DE GIBIER « MAISON » À L'ARMAGNAC RACINE ROUGE – CUGNARDE DE COING	23.-
 SALADE AUTOMNALE DU TILLEUL (SALADE-POIRE-GRUYÈRE AOP-VIANDE FUMÉE DE CHASSE-CHAMPIGNONS-NOIX & CROÛTONS DE CUCHAULE AOP-VINAIGRETTE AU MIEL)	19.-
 PANZEROTTI RICOTTA-BOLETS & SA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PERSILLÉES (PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)	21.-

VIANDES & VOLAILLE

CIVET DE CERF MIJOTÉ - AMANDES TORRÉFIÉES	38.-
MÉDAILLONS DE CHEVREUIL POÊLÉS DU TILLEUL SAUCE « GRAND VENEUR » AU CASSIS	49.-
SELLE ROYALE DE CHEVREUIL RÔTIE SUR OS, EN 2 SERVICES PURÉE DE CÉLERI & COING – GARNITURE CHASSE (MIN. 2 PERS, SELON ARRIVAGE, EN SEMAINE SERVIE UNIQUEMENT LE SOIR)	63.-
 TAGLIATA D'ENTRECÔTE DE SANGLIER SAUCE CHASSEUR À LA MOUTARDE DE BÉNICHON	39.-
 GARNITURE CHASSE FAIT MAISON : SPÄTZLIS – CHOIX ROUGES – CHOIX DE BRUXELLES – MARRONS GLACÉS – POIRE À BOTZI AOP – POMMES & CONFITURE D'AIRESSES	
PAVÉ DE BŒUF RÔTI – JUS CORSÉ AU MERLOT ECRASÉ DE POMMES DE TERRE RÔTI AU CHÈVRE - LÉGUMES D'AUTOMNE	49.-
 SUPRÊME DE PINTADE DORÉ SUR PEAU – JUS COURT AU VIN CUIT POLENTA & POIREAUX BRAISÉS À L'AIRESSE	39.-

SUPPLÉMENT GARNITURE CHASSE POUR LES PLATS NON CHASSE 5.-

POISSON

 PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ – BEURRE BLANC AU SAFRAN FRIBOURGEOIS RISOTTO D'ORGE VANILLÉ & TOPINAMBOURS RÔTIS	38.-
---	------

VÉGÉTARIEN & PÂTE

 POÊLÉE DE SPÄTZLIS MAISON & TOUTE SA GARNITURE CHASSE	32.-
 PANZEROTTI RICOTTA-BOLETS & SA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PERSILLÉES (PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLES)	29.-

FROMAGE

 ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS DE FRIBOURG (5 sortes)	15.-
--	------

DESSERTS

PARFAIT GLACÉ MAISON À L'ÉRABLE – COMPOTÉE TIÈDE DE PRUNEAUX	15.-
ENTREMET MOELLEUX AUX MARRONS & CES VERMICELLES SORBET MAISON À L'AIRELLE	16.-
DESSERT AUTOUR DE LA POIRE – CORNE DE SAINT-HUBERT AU MIEL ET CRÈME À LA FÈVE TONKA	15.-
 CAFÉ GOURMAND DU TILLEUL (TARTELETTE AU VIN CUIT-PETITE MERINGUE & CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE)	14.-
SORBET PRUNEAU* ARROSÉ D'EAU DE VIE DE PRUNEAUX	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

