

# SUGGESTIONS D'HIVER

## ENTRÉES

<b>Soupe d'artichauts parfumée à la truffe et son nuage de lait de la Gruyère</b> Artischockensuppe mit Trüffel parfümiert, Milchwolke	14.50 
<b>Huître Marennes Oléron fines claire n°2, vinaigrette d'échalotes et pain de seigle au beurre salé</b> Auster « Marennes Oléron fines claire n2 », Schalottenvinaigrette, Roggenbrot mit gesalzener Butter	4.50/pc
<b>Foie gras de canard mi-cuit, chutney mangue-gingembre, brioche feuilletée</b> Halbgegarte Entenleber-Terrine, Mango-Ingwer-Chutney, Blätterteigbrioche	32.-
<b>Carpaccio de veau-bœuf aux légumes d'hiver, feuilles de roquette, copeaux de parmesan et crostini</b> Kalb- und Rindscarpaccio mit Wintergemüse, Rucolasprossen, Parmesanspäne und Crostini	28.-
<b>Soupière d'escargots de Vallorbe en croûte feuilletée, dés de jambon de la borne, poireaux</b> Vallorbe Schnecken-Pfännchen mit Blätterteigkruste, geräucherte Schinkenwürfelchen und Lauch	21.-
<b>Noix de Saint-Jacques panées à la cuchaule AOP aux deux mayonnaises « herbes-crustacés », pousses de saladin</b> Jakobsmuscheln paniert in Safranbrot AOP mit Kräuter- und Krustentier-Mayonnaise, Salatsprossen	25.-
<b>Salade de dents de lion, petits lardons, tomates cerises, Œuf cuit dur de Charmey et croûtons d'une cuchaule AOP</b> Löwenzahnsalat, gebratene Speckwürfelchen, Kirschtomaten, hartgekochtes Ei aus Charmey und Safranbrot-Croustons AOP	19.-/28.-

## PLATS

<b>Joue de veau du pays confite au vin cuit, pommes mousseline et légumes d'hiver</b> Hiesiges Kalbsbäckchen im «Vin cuit» geschmort, Kartoffelmousseline und Wintergemüse	44.-
---	------

<b>Entrecôte Black Angus d'Irlande aux poivres de la vallée de Maggia, pommes grenaille, légumes de saison</b> Entrecôte Black Angus aus Irland mit Maggiatal-Pfeffer, Bratkartoffeln und Saisongemüse	54.-
<b>Filet de daurade en papillote façon asiatique, riz basmati</b> Seebrassenfilet in Papillote nach asiatischer Art, Basmatireis	39.-
<b>Queues de gambas au beurre d'ail-citron, risotto aux herbes</b> Gambasschwänze in Knoblauch-Zitronen-Butter, Kräuterrisotto	42.-
<b>Souris d'agneau à la fribourgeoise, pommes mousseline, légumes du marché</b> Lammkeule nach freiburger art, kartoffelmousseline und marktgemüse	46.-
<b>Gnocchi de pommes de terre au beurre de sauge, parmesan</b> kartoffelgnocchi mit salbeibutter, parmesan	28.- 

## DESSERTS

<b>Finger glacé poire William, marrons et ses éclats, biscuit pain d'épices, chocolat croquant et crème légère vanillée</b> William Birnen-Eis, Kastanien, Lebkuchenbiskuit, knusprige Schokolade, leichte Vanillecreme	15.-
<b>Tarte fine chocolat-banane-menthe, crème légère citron vert yuzu et sorbet mangue, tuile de noix de coco</b> Feine Schokoladen-Bananentorte mit Minze, leichte Yuzu-Limettencreme und Mangosorbet, Kokosnussbiskuit	15.-
<b>Délice pomme tatin, moelleux chocolat noir, mousse chocolat et caramel fleur de sel et son sorbet pomme verte (Sans lactose, sans gluten, sans fruit à coque)</b> Apfel-Tatin, schwarzes, weiches Schokoladebiskuit, Milkschokoladen-Mousse und Karamell mit Salzkristallen, leichte Vanillecreme und grünes Apfelsorbet (Laktosefrei, glutenfrei, nussfrei)	15.-



Plat végétarien