



SUGGESTIONS D'HIVER

ENTRÉES

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

PLATS

- Joue de veau du pays confite au vin cuit, pommes mousseline et légumes d'hiver** 44.-
Hiesiges Kalbsbäckchen im «Vin cuit» geschmort, Kartoffelmousseline und Wintergemüse
-
- Entrecôte Black Angus d'Irlande aux poivres de la vallée de Maggia, pommes grenaille, légumes de saison** 54.-
Entrecôte Black Angus aus Irland mit Maggiatal-Pfeffer, Bratkartoffeln und Saisongemüse
-
- Filet de daurade en papillote façon asiatique, riz basmati** 39.-
Seebrassenfilet in Papillote nach asiatischer Art, Basmatireis

Queues de gambas au beurre d'ail-citron, risotto aux herbes Gambasschwänze in Knoblauch-Zitronen-Butter, Kräuterrisotto	42.-
Souris d'agneau à la fribourgeoise, pommes mousseline, légumes du marché Lammkeule nach freiburger art, kartoffelmousseline und marktgemüse	46.-
Gnocchi de pommes de terre au beurre de sauge, parmesan kartoffelgnocchi mit salbeibutter, parmesan	28.- 

DESSERTS

Finger glacé poire William, marrons et ses éclats, biscuit pain d'épices, chocolat croquant et crème légère vanillée William Birnen-Eis, Kastanien, Lebkuchenbiskuit, knusprige Schokolade, leichte Vanillecreme	15.-
Tarte fine chocolat-banane-menthe, crème légère citron vert yuzu et sorbet mangue, tuile de noix de coco Feine Schokoladen-Bananentorte mit Minze, leichte Yuzu-Limettencreme und Mangosorbet, Kokosnussbiskuit	15.-
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) Apfel-Tatin, schwarzes, weiches Schokoladebiskuit, Milkschokoladen-Mousse und Karamell mit Salzkristallen, leichte Vanillecreme und grünes Apfelsorbet (Laktosefrei, glutenfrei, nussfrei)	15.-



Plat végétarien