





# SPRING SUGGESTIONS

## ENTRÉES

<b>Capuccino d'asperges au nuage de lait de la Gruyère</b> Asparagus cappuccino with milk cloud from Gruyère	14.50	
<b>Duo d'asperges vertes et blanches, sauce hollandaise</b> Duo of green and white asparagus, hollandaise sauce	27.-/38.-	
<b>Burrata di Bufala « fribourgeois », légumes verts du printemps, noisettes et amandes, vinaigrette au sésame</b> <i>Burrata di Bufala "fribourgeois", spring greens, hazelnuts and almonds, sesame vinaigrette</i>	28.-	
<b>Croûte de cuchaule AOP aux morilles, crème de la Gruyère</b> Cuchaule AOP - crust with morels, Gruyère cream	28.-	
<b>Trio d'haricots en salade, courgette trompette, cerises et pistaches</b> Trio of beans in salad, trumpet zucchini, cherries and pistachios	22.-	
<b>Foie gras de canard mi-cuit, chutney abricot-romarin, brioche feuilletée</b> Semi-cooked duck foie gras, apricot-rosemary chutney, puff pastry brioche	32.-	

## PLATS

<b>Côte de veau du pays aux girolles, pommes grenailles sautées, légumes printaniers</b> Local veal chop with chanterelle mushrooms, sautéed potatoes, spring vegetables	58.-	
<b>Entrecôte de bœuf Angus Premium Swiss au poivre de la vallée Maggia, pommes nouvelles rôties, asperges et carottes, pickles d'oignons rouges</b> <i>Entrecôte of Premium Swiss Angus beef with Maggia pepper new potatoes, asparagus and carrots, red onion pickles</i>	56.-	
<b>Côtelettes d'agneau, condiment d'échalotes et thym frais, frites de panisse, sucrine</b> <i>Lamb chops, shallot condiment and fresh thyme, panisse fries, sucrine</i>	49.-	

**Filet de cabillaud à la vapeur, risotto coulant, légumes printaniers** 46.-  
*Steamed cod fillet, flowing risotto, spring vegetables*

**Tortellini farcis aux morilles et au vin jaune, petits pois, asperges et fèves, rebibes de l'Étivaz** 38.-   
*Tortellini stuffed with morels and yellow wine, peas, asparagus and fava beans, Evitaz rebibes*

## DESSERTS

**Finger glacé crumble pistache, sorbet framboise-griotte, parfait glacé passion-gingembre, cranberries, crème légère yuzu** 15.-  
*Iced finger pistachio crumble, raspberry-grigot sorbet, passion-ginger parfait glacé, cranberries, light yuzu cream*

**Délice praliné aux amandes et noisettes croquantes, moelleux chocolat, mousse d'abricot et son sorbet, nougatine et fruits secs** 15.-  
(Sans Gluten et sans lactose)  
*Almond praline delight with crunchy hazelnuts, chocolate mousse, apricot mousse and sorbet, nougatine and dried fruit (gluten and lactose free)*

**Fine tarte à la crème d'amande et rhubarbe, confit de fraise à la menthe et son sorbet, crème vanillée.** 15.-  
*Fine tart with almond cream and rhubarb, strawberry confit with mint and sorbet, vanilla cream.*



Plat végétarien