

Nous vous informons que toutes réservations à partir de 6 personnes doivent être annulées 24 heures à l'avance, une facture de frais vous sera envoyée à défaut.  
Nous vous remercions pour votre compréhension.

**Nous vous remercions de porter le masque dès votre arrivée et pendant vos déplacements dans le restaurant, consignes sanitaires imposées par le Conseil d'Etat et Fédéral.**

## Menu Gourmand

Carpaccio de bar, vinaigrette au yuzu,  
crème légère au combawa, pickles d'oignon rouge et betterave Chioggia

\*\*\*\*\*

Ballotin de daurade laquée à la sauce mouclade, Fregola Sarda,  
céleri et fenouil confit

ou

Poitrine de cochon cuite 48 heures,  
figue rôtie, pommes purée, jus de rôti à la graine de sénevé

\*\*\*\*\*

Charlotte Framboise Cassis et son coulis

\*\*\*\*\*

Fs.55.-

(menu 3 plats, servi au déjeuner uniquement, du mardi au vendredi)  
(hors samedi, dimanche et jours fériés)

Fs.78.-

(4 plats)

## Plat du Jour avec une salade

(servi au déjeuner uniquement, du mardi au vendredi, sauf jours fériés)

Fs.21.-

Fs.26.-

(accompagné d'un cru au verre)

**En cas d'allergies ou d'intolérances,  
Veuillez vous adresser à notre personnel dès votre arrivée.**

## **Menu Surprise**

**En 5 Plats Fs. 130.-**

---

**En 6 Plats Fs. 160.-**

## Les Entrées

### Les Tomates de Mr Chapuis

Dégustation d'une cueillette de tomates aux différentes saveurs, crémeux de burrata au pistou, vinaigrette à la tapenade d'olives noires, granité d'un gaspacho, gressins maison à la fleur de sel 25.-

### La Fleur de courgette et la dorade

Tartare de dorade et huîtres, enrubanné de courgettes confites, fleurs farcies, sauce aigrette au cresson et estragon, focaccia 29.-

### Le Foie Gras des Landes

En terrine, fine gelée de fraises et son chutney, fouasse Vendéenne 34.-

### Le Brochet du Léman

Préparé comme un ceviche, lait de coco et citron vert, oignon rouge, coriandre et menthe, bruschetta de légumes croquants 29.-

## Les Poissons

### Les Filets de Perches du Léman de notre Pêcheur Romain (selon arrivage)

Poêlés à la provençale **ou** Meunière, beurre citronné  
frites Maison ou légumes

55.-

### Barbecue de Thon

Filet de thon grillé aux effluves de la Garrigue, ravigote de raisinet, mangues vertes, coriandre et menthe, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive, courgettes fleurs farcies de leur caviar et citron confit et churros.

43.-

### Les Gambas

En noix de coco, avec un wok de légumes et pousse de soja, riz Basmati, chou pak-choï et sauce au curry rouge

36.-

## Le Végétarien

### Les Courgettes fleurs

Farcies aux chanterelles, churros de pommes de terre au Marsala, et sa poêlée de chanterelles

33.-

#### Provenance des poissons :

Les Perches

Lac Léman - Suisse

Le Brochet

Lac Léman - Suisse

Le Thon

Les Philippines

L'Huître

France

Les Gambas

Thaïlande

## Les Viandes

### Le Bœuf

Tartare taillé au couteau,  
grosses frites Maison, salade verte

39.-

### Le Veau

Médailillon dans le filet, mijoté aux oignons cives,  
ratatouille Niçoise, pommes Charlotte rôties aux épices, jus grassouillet

49.-

### L'Agneau

Côtes rôties et pancetta confite aux olives, thym et romarin,  
pressé de pommes de terre Sarladaises,  
saladine de pois gourmands à l'huile de noisette, gousses d'ail en chemise

38.-

#### Provenance des produits

Le Bœuf

Suisse

Le Veau

Suisse

L'Agneau

Irlande

## Les Fromages Affinés

Sélection sur assiette (choix de fromages). 20.-

## Les Desserts

### **Tout Choc' Gourmand**

Biscuit moelleux chocolat, crémeux onctueux chocolat caramel,  
crème légère chocolat 75% d'origine Pérou 16.-

### **Le Cheesecake Citron**

Crème parfumée aux zestes et son confit de citron 13.-

### **Eclat Framboise Cassis**

Sablé croustillant, confiture cassis, biscuit moelleux, mousseux framboise,  
crème légère mascarpone 13.-

### **La Meringue Fribourgeoise**

Petits fruits rouges, crème double, coulis 14.-

**Le Dessert du Moment** 12.-

**La Palette de glaces & Sorbets** 13.-

**Le Café Gourmand (servi avec 3 mignardises)** 10.-