

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

Crèmeux de panais
et chips aux éclats de noisettes torréfiées, œuf parfait

Spirale de sabre au citron confit et coriandre cuit au court bouillon,
émulsion à la feuille de citrus, solferino de légumes, tuile à l'encre de seiche, riz basmati

ou

Fricassée de sot-l'y-laisse,
oignon grelot et champignons boutons,
carotte fane en chapelure de persillade et pommes purée, sauce suprême

Tarte Tatin

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.**

Soirée Spéciale Bouillabaisse Le Jeudi 22 Octobre 2020

Menu

Une Mauresque ou un Cocktail Maison Offert

Anchoïade avec petits légumes,
cromesquis de mozzarella, enrubanné de Jambon de Parme

Bouillabaisse servie en deux services :

- Soupe de poissons
- Assiette de poissons et légumes, rouille, croûtons et fromage râpé

La Fameuse Tropicienne

Fs.79

Menu d'Automne

Salade de mâche et betterave rouge aux lèches de faisan,
épines-vinettes, vinaigrette à l'huile de noix

Escalope de foie gras poêlée,
chou blanc confit, sauce au coing

Piccata de chevreuil,
risotto à la courge, sauce Grand Veneur

Civet de lièvre à l'ancienne, tagliatelles

Fromage

Pommes au four comme dans mon enfance,
sauce anglaise

Fs.145.-

Les Entrées

Retour d'une Battue aux Petits Gibiers 27.-

Verrine de lièvre comme faisait ma maman,
bouillon de faisane aux champignons en croûte,
pain de campagne toasté, pickles de légumes

L'Œuf Parfait 25.-

Crèmeux de topinambours, éclats de marrons, écume de noisettes

Le Foie Gras de canard 34.-

En terrine, mariné au jus de coing, pâte de fruits mi-sucrée mi-salée,
fouasse Vendéenne

Les Huîtres de Daniel Sorlut 33.-

6 huîtres de Marennes d'Oléron N°3
3 natures, 3 en tartare de bar et huîtres, pain de seigle, beurre aux algues

Les Poissons

Les Langoustines 52.-

Rôties à l'huile de Varech, compotée de chou frisé fumé, frites de butternut, gastrique d'agrumes et soja

La Coquille Saint-Jacques 46.-

Rôtie au beurre et au piment d'Espelette, tortellini aux épinards et champignons de Paris, mousseline de panais, sauce coraillée

Les Filets de Perches du Léman de notre Pêcheur Romain (selon arrivage) 55.-

Poêlés à la provençale **ou** Meunière, beurre citronné frites de Mr Vuagnat de Jussy

Le Cabillaud 36.-

Dos nacré, gnocchis de pommes de terre et coquillages, sauce Marinière

Les Végétariens

Légumes d'Automne 30.-

Phô de légumes et sa raviole de chou, sauce cacahuètes et coriandre

Risotto Carnaroli 33.-

Cuisiné aux champignons du moment, copeaux de Parmigiano et son écume

Provenance des poissons :

Les Perches	Lac Léman - Suisse
Le Cabillaud	Islande
La Langoustine	Afrique du Sud
L'Huître	France - Atlantique
La Coquille Saint-Jacques	France - Bretagne

Les Viandes

Le Lièvre 39.-

Cuisiné en civet à l'ancienne, tagliatelles fraîches, marmelade de pommes

Le Chevreuil 52.-

Filet rôti au Genièvre frais, sauce Grand Veneur,
poire au vin rouge, chanciaux poêlés, chou étuvé, marrons braisés, aïelles

ou en selle rôtie – minimum 2 personnes 65.-
p./pers

Le Boeuf 49.-

Faux-filet poêlé, sauce béarnaise,
pommes soufflées, bouquetière de légumes d'Automne

Provenance des produits

Le Bœuf	Suisse
Le Gibier	France ou Angleterre
Le Lièvre	France ou Angleterre
Le Chevreuil	Autriche
Faisan	France ou Angleterre
Canard	France

Les Fromages Affinés

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

Les Desserts

La Part d'Automne Marron-Poire 13.-

Sablé croustillant, biscuit moelleux et sa compotée de poires fraîches, crème légère aux marrons d'Ardèche

Le Finger Chocolat-Mandarine Passion 16.-

Croustillant chocolat-noisette, compotée de mandarines réduites à la pulpe de passion, crème légère chocolat du Pérou 75%

Notre Biscuit Amande sans gluten 13.-

Moelleux aux amandes de Sicile, miel de Stéphanie toutes fleurs, chantilly au yogourt de Genève

La Meringue Fribourgeoise 14.-

Crème double, coulis de fruits rouges

Le Dessert du Moment 12.-

La Palette de glaces & Sorbets 13.-

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