

Les classiques

Menus I

Salade verte de saison

Filets de perches meunières au beurre des Lacustres
Pommes frites et légumes du jour

Tarte tatin au caramel beurre salé et sa boule vanille
Fr. 45.-

Menu II

Salade mêlée

Suprême de poulet jaune aux champignons
Frites de polenta au parmesan et légumes du jour

Carpaccio et tartare d'ananas au poivre du Timut, chantilly au
caramel

Fr. 37.-

Menu III

Carpaccio de tomates et courgettes, pesto au basilic

Filet mignon de porc en basse température
Crème d'ail, pomme purée et légume du jour

Panna cota au coulis de fruits rouge

Fr. 48.-

Les Traditions

Menu IV

Gravlax de palée du lac au Gin, crème aux herbes et jeunes pouces

Entrecôte double de bœuf et son beurre café de paris maison

Gratin de pommes de terre à l'ancienne et ratatouille

Mousse au Toblerone et salade de fruits frais

Fr. 58.-

Menu V

Saladine de perchettes au pesto et vinaigrette aux fruits secs

Filet d'agneau et son jus corsé au romarin

Ecrasée de pommes de terre à la truffe

et pointes d'asperges grillées

Tiramisu framboise et éclats de pistaches

Fr. 59.-

Menu VI

Risotto crémeux aux champignons et asperges

Filets de perches meunières au beurre des Lacustres

Pommes nature et légume du jour

Fondant au chocolat et sa crème anglaise au safran

Fr. 55.-

Menu VII

Œuf parfait aux champignons, espuma de parmesan

Filet de bondelle sauce vierge
Pommes persillées et légumes du jour

Tarte au citron meringuée

Fr. 48.-

Saveurs du monde

Menu VIII

Velouté exotique épicé à la mangue

Wok de crevettes marinées, nouilles
Et légumes croquants

Perle du Japon à la vanille et sa brochette de fruits

Fr. 48.-

Menu IX

Carpaccio de bœuf au wasabi, coriandre
et vinaigrette aux épices

Emincé de poulet au curry vert
Et son riz parfumé au sésame

Panna cota au lait de coco et son coulis de mangue

Fr. 43.-

Menu X

Samosa de légumes aux 4 épices, sauce aigre douce
Salade verte et vinaigrette aux fruits secs

Keema mutter d'agneau et son riz péicé

Tiramisu au thé vert Matcha

Fr. 38.-

Les gourmands

Menu XI

Mise en bouche

Risotto aux morilles et asperges

Noix de Saint Jacques snackées, émulsion au combava

Riz aux petits légumes

Granité du moment

Assiette de fromages fribourgeois

Café ou thé gourmand aux 4 douceurs

Fr. 74.-

Menu XII

Mise en bouche

Terrine de foie gras, chutney de mangue

Et mélange de jeunes pouces

Filet de bœuf des pâturages aux morilles

Gratin de pomme de terre à l'ancienne et minis légumes

Granité du moment

Assiette de fromages fribourgeois

Café ou thé gourmand aux 4 douceurs

Fr. 85.-

Le menu folie

Menu XIII

Mise en bouche

Escalope de foie gras poêlé, brioche perdue

Et chutney de mangue au vieux rhum

Demi langouste grillée beurre des Lacustres

Médailon de veau à la truffe noire

Minis légumes croquants et pommes pont neuf

Assiette de fromage fribourgeois

Entremet chocolaté de « Mon Chocolatier »

Fr. 99.-

**Pour les anniversaires, mariages, baptêmes, confirmations...
Nous vous proposons des gâteaux ou pièces montées de
votre choix.**