



La cuisine c'est quand les choses  
ont le goût de ce qu'elles sont

Curmonsky (1872 – 1956)

## Le Menu « Couleurs de l'hiver »

Ce menu est uniquement servi pour l'ensemble de la table  
Sur réservation ou selon la disponibilité

### Les grignotages du Chef

Omble Chevalier mariné et fumé aux sarments de vignes  
Tartare de sandre Lago Maggiore  
Bisque légère aux écrevisses du Lac

ooooo

### Pâté en croûte de chasse des forêts fribourgeoises

Pistaches, foie gras et abricots secs  
Confiture d'oignons, figue au Porto, chutney de mangues et condiments

OU

### Foie gras de canard – poêlé

Grannys Smith caramélisées à l'infusion de citrons bergamote  
Sauce Bigarade

OU

### Proposition du Chef selon son humeur

ooooo

### Le Wellington -revisité

Feuilleté, champignons, foie gras et lard de Colonata  
Jus corsé au Porto et truffes  
Légumes d'hiver

ooooo

### Sorbet maison de saison – rafraîchi

Langue de chat au chocolat

OU

### Douceur du Jour

OU

### Fromages du Pays – notre joli choix

ooooo

o

Menu complet Fr. 102.-

Supplément dessert & fromages Fr. 12.-

Sous réserve de modifications



## Les Entrées

<b>Bouquet de salades et de légumes croquants</b>	14.-
Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées	
<u>suppl.</u> Copeaux et croustillant de Grana Padano	16.-
<b>Sandre sauvage du Lago Maggiore – coupé en tartare</b>	30.-
L'assaisonnement tout en fraîcheur	
Menthe – lime – radis - pignons	
Focaccia tomates-romarin	
✧ <b>Soupe de poissons et de calamaretti à l'italienne</b>	25.-
façon Minestrone, pesto basilic et rucola	
Pain grillé aux tomates à l'ail	
✧ <b>Pâté en croûte de chasse des forêts fribourgeoises</b>	30.-
Pistaches, foie gras et abricots secs	
Confiture d'oignons, figue au Porto, chutney de mangues	
Condiments	
✧ <b>Gratin de Cardons AOP de Plainpalais-</b>	30.-
à la crème de truffes	
<b>Ris de veau du Pays –</b>	30.-
Fricassée de pleurotes de Panicault	
Pois gourmands et lard de Colonata	
Dattes confites, Feuilleté	
<b>Foie gras de canard – poêlé</b>	35.-
Grannys Smith caramélisées à l'infusion de citrons bergamote	
Sauce Bigarade	

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Poissons

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière, sauce tartare 45.-  
Cassolette de légumes et pommes grenailles confites
- Sandre sauvage du Lago Maggiore** – le pavé à la plancha 50.-  
Fondue de Pak Choi au citron vert  
Emulsion légère aux écrevisses

## Les Viandes

- Lapin** - le filet coupé en émincé 48.-  
Champignons, estragon, safran bio, tomates confites –  
Légumes et pommes grenailles de la Plaine
- Bœuf des pâturages du Pays - le filet**
- Beurre Café de Noville** 55.-  
Polenta d'ici crémeuse et gratinée au Pecorino  
Légumes d'hiver
- Le Wellington** -revisité 60.-  
Feuilleté, champignons, foie gras et lard de Colonata  
Jus corsé au Porto et truffes  
Légumes d'hiver

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)

### Provenances des viandes et du poisson

Bœuf et veau : Suisse

Agneau ; Irlande

Lapin : Hongrie

Volaille : Suisse et France

Poissons d'eau douce : Léman, Lacs suisses, pisciculture

Poissons de Mer : élevage et sauvage de différentes origines – merci de vous adresser au service



## Les Douceurs « maison »

Fromages du Pays – notre joli choix	16.-
<b>Coings du coin au coing sans coin</b> – le parfait glacé Coulis de petits fruits rouges Tuile pavot-sésame	16.-
<b>Carré fondant choco-marrons</b> Sorbet aux poires Williams Crème double aux petits fruits rouges	16.-
<b>Crème brûlée</b> aux fruits exotiques Sorbet maison - tuile au gruë de cacao	16.-
☆ <b>Café glacé « le Véritable »</b> aux pépites de chocolat Crème double au Kalhua Tuile au pavot-sésame <b>Le mini Café glacé</b>	16.- 10.-
<b>Sorbet maison Clémentines</b> Rafraîchi à la liqueur Impériale Napoléon – Langue de chat au chocolat et tuile au pavot	14.-

Sous réserve de modifications

### N'oubliez pas !!!

**A midi tous les jeudis, vendredis et samedis**

Selon arrivage et humeur du Chef

Nombre de portion limité :

**Menu du Marché Fr. 65.-**

Le soir **Menu du Chef** env. Fr. 85.-/90.-

Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** env. Fr. 85.-/90.-

**OUVERT tous les Dimanches soir**

avec nos jolies promotions – **Menu perches** à Fr. 65.-