

## ENTREES

Salade de saison 9 .-

Salade de doucettes du Vully 18 .-  
Magret de canard fumé

6 huîtres "Fine de Clair n°3" la pièce 4 .-

Bisque de homard maison 25 .-  
Coquille St-Jacques grillée

Filets de perches du Lac de Morat 24 .-

Foie gras de canard poêlé 26 .-  
Crème de choucroute au Riesling

Queue de homard grillée 29 .-  
aux agrumes

Carpaccio de saumon des Grisons 26 .-  
et thon rouge aux avocats

## POISSONS

Filet de sandre du Lac de Morat 46 .-  
grillé au Pinot Noir  
Lentilles vertes de Donatyre

Filets de perches 44 .-  
du Lac de Morat meunières  
Pommes natures ou frites maison

Filet de loup de mer aux coquillages 49.-

Queue de homard grillée 64.-  
aux agrumes et son couscous

Crevettes géantes grillées 43.-  
à l'ail et aux piments

## VIANDES

Ballotine de caille à la vaudoise 48 .-

Tournedos de filet de bœuf "Rossini" 58.-  
Palet de pomme de terre au romarin

Filet mignon de porc Iberico au chorizo 48 .-  
Galette de pommes de terre  
de la ferme Aebischer

## MENU DU MARCHÉ

Foie gras de canard poêlé  
Crème de choucroute au Riesling

\*\*\*

Filet de sandre du Lac de Morat  
grillé au Pinot Noir  
Lentilles vertes de Donatyre

OU

Filet mignon de porc Iberico au chorizo  
Galette de pommes de terre  
de la ferme Aebischer

\*\*\*

Assiette de fromages régionaux  
Verre de Gamaret fortifié du Vully

et/ou

Dôme passion et noix de coco  
Glace biscôme

Menu 83.-

avec le fromage 96.- / Gamaret 8.-

## MENU DEGUSTATION

Carpaccio de saumon des Grisons  
et thon rouge aux avocats

\*\*\*

Queue de homard grillée  
aux agrumes

\*\*\*

Filet de loup de mer aux coquillages

\*\*\*

Entrecôte de Limousin Grand cru  
et son pithivier

\*\*\*

Poire pochée au Porto rouge  
et Bleu de Fribourg  
Verre de Gamaret fortifié du Vully

\*\*\*

Entremet camote et chocolat  
Sorbet cacao

Une entrée : 98.-

Deux entrées : 115.-

Complet : 135.-

Gamaret fortifié 8.-

Dès deux personnes, prix par personne.

Nous vous informons sur les différents allergènes que peuvent contenir nos plats.

Provenances :

Suisse : Bœuf, Sandre, Saumon et Perches

Irlande : Bœuf

France : Huître, Loup de mer, Canard fumé, Foie gras

Espagne : Porc Iberico

Canada/USA : Homard, St-Jacques

Vietnam/ Philippines : Crevettes, Thon rouge

## FROMAGES

Sélection de fromages sur assiette 13.-

## DESSERTS GLACES

Arc-en-ciel givré  
arrosé à l'Amaretto 15.-

Souvenir d'été  
Sorbet orange arrosé à l'Apérol 12.-

Café glacé maison 12.-

Boule de glace et sorbet 4.-  
Supplément crème 2

Les parfums varient avec les saisons.  
Demandez-les nous.

## DESSERTS MAISON

Café gourmand 12.-

Crème brûlée  
à la vanille de l'île Maurice 11.-

Entremet camote et chocolat  
Sorbet cacao 15.-

Tiramisù au vin cuit de Donatyre 14.-

Dôme passion et noix de coco  
Glace biscôme 15.-

## LES VINS DE DESSERT

### SUISSE

#### Domaine du Mont d'or, Sion

Petite Arvine "Sous l'escalier" 68.-

Goût du conseil 56.-

Johannisberg et Riesling

#### Pascal Matthey, Vallamand

Flûte enchantée, pinot gris 45.-

#### Javet et Javet, Lugnorre

Gamaret fortifié 65.-

### FRANCE

#### SAUTERNES

Château Doisy-Vedrines, 98.-

Château Haut-Bergeron 85.-

Château Lafaurie-Peyraguey 150.-

Château de Rieussec 220.-

### ITALIE

#### Di Majo Norente, Molise

Apiane "Moscato del Molise", Muscat 65.-