

ENTREES

Salade de saison	9 .-
Salade de doucettes du Vully Jambon cru de sanglier	18 .-
Terrine maison de lièvre à la Royale Cromesqui de foie gras	27 .-
Bonbon de cèpes et ris-de veau au cerfeuil	27 .-
Filets de perches du lac de Morat	24 .-
Œuf poché aux truffes noires	22 .-
Feuilleté aux champignons de nos forêts	25 .-
Raviolis maison courge et marrons aux truffes noires de la région	26 .-

POISSONS

Filet de sandre Suisse grillé au Riesling Choucroute à la crème Pommes-de-terre de Faoug	46 .-
Filets de perches du lac de Morat meunières Pommes nature ou frites maison	44 .-

VIANDES DE CHASSE

Médallions de filet de chevreuil Sauce Grand Veneur	54 .-
Entrecôte de cerf à la moutarde de Bénichon	48 .-
Tournedos de filet de lièvre aux airelles	46 .-
Selle de chevreuil en deux services Dès deux personnes, prix par personne	67.-
Garniture de chasse et spätzlis maison	

VIANDES

Filet de bœuf aux truffes noires Pommes duchesse Légumes du marché	58 .-
Suprême de pintade au vin rouge Risotto aux cèpes	46 .-

MENU DU MARCHE

Raviolis maison courge et marron
aux truffes noires de la région

Entrecôte de cerf à la moutarde
de Bénichon
Garniture de chasse et spätzlis maison

ou

Filet de sandre Suisse
au Riesling
Choucroute à la crème
Pommes-de-terre de Faoug

Déclinaison fribourgeoise
Poire à botzi, vin cuit, bricelet, glace vanille

Menu 80.-
avec plateau de fromages 94.-

MENU DEGUSTATION

Terrine de lièvre à la royale
Cromesqui de foie gras

Bonbon de cèpes et ris-de veau
au cerfeuil

Joue de cerf confite
Embeurrée de choux frisés et céleris

Filet de chevreuil
Garniture de chasse et spätzlis maison

Plateau de fromages

Cigare au chocolat et cognac

Une entrée : 98.-
Deux entrées : 115.-
Complet : 135.-

Dès deux personnes, prix par personne

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

Provenances

Suisse : Bœuf, Porc, Ris-de-veau, Sandre et Perches

Irlande : Bœuf

France : Pintade

Uruguay: Lièvre

Autriche/Allemagne : Chevreuil, cerf

FROMAGES

Plateau de fromages 15 .-

DESSERTS GLACES

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

Sorbet Vieille Prune 12.-

Café glacé maison 12 .-

Boule de glace et sorbet 4 .-
Supplément crème 1 50

Les parfums varient avec les saisons
Demandez-les nous.

DESSERTS MAISON

Café gourmand 12 .-

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

Coupe vermicelles 13 .-
Meringue et glace vanille

Tiramisù au vin cuit de Donatyre 14 .-

Déclinaison fribourgeoise 15 .-
Poire à botzi, vin cuit, bricelet, glace vanille