



Johann et sa brigade composent les mets au grés des saisons,  
mettant à l'honneur les producteurs régionaux.

Laetitia et son équipe vous accueillent chaleureusement,  
vous conseillent avec plaisir sur les accords mets et vins.  
Nous vous renseignons également sur les différents allergènes  
que peuvent contenir nos plats

Nous vous souhaitons un magnifique moment en notre compagnie,

Laetitia et Johann Stauffacher

## ENTREES

Salade de saison ou mêlée	9 -13 50
Bisque d'écrevisse du lac de Bret Aux fruits de mer	24
Salade de filets de perches du lac de Morat à la provençale Doucette de Môtier	26
Huître "fine de Claire" n°3 Vinaigrette à l'échalote	4 / pce
Crème de champignons Ris de veau et truffe noire de la région	27

## POISSONS

Filet de sandre du lac de Morat grillé Choucroute crémeuse à la bière	46
Filets de perches meunières du lac de Morat Pommes nature ou frites maison	46
Miso de Dorade aux fruits de mer Boule de riz au curry	48

## VIANDES

Filet de bœuf et homard grillé à l'ail et aux herbes Croustillant de pomme de terre Légumes du marché	64
	<i>Sans le homard 54</i>
Caille farcie aux marrons Dahl de lentilles corail	48

## MENU DEGUSTATION

Dès deux personnes

Perle d'huître à l'estragon et yuzu  
Homard et wakamé

---

Noix de St-Jacques grillée à l'orange  
Tagliatelle de salsifis

---

Filet de sole poché aux fruits de mer  
Miso et pack-choï

---

Filet de veau à la truffe noire de la région  
Canneloni de poireaux et duchesse de panais

---

Plateau de fromages

---

Savarin chocolat blanc et tonka  
Fruit de la passion

1 entrée sans fromages 88  
2 entrées sans fromages 108  
Complet sans fromages 128  
Plateau de fromages dès 12

Accompagnement vins 30  
Accompagnement vins 40  
Accompagnement vins 50  
Accompagnement vins 8

## FROMAGES

Plateau de fromages Dès 12

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 11

Dessert du Pays de Fribourg

Poire à botzi au vin cuit, bricelet, glace crème double et meringue 14

Sorbet arrosé des Antilles 12

Arc en ciel givré arrosé d'Amaretto 15

Savarin chocolat blanc et tonka

Fruit de la passion 15

Boule de glaces et sorbets La boule 4

Demandez-nous les parfums

Provenances

Perche, sandre, Ecrevisse, bœuf, porc, veau - Suisse

Homard, St-Jacques - USA ou Canada

Sole, Couteau, Dorade - Atlantic

Bœuf - Irlande

Huître - France