

Les entrées

Crème moussieuse Dubarry Foie gras de canard poêlé	24.-
Huître creuse «fine de claire n°3», la pièce vinaigrette maison à l'échalote	4.-
Bisque de homard	24.-
Noix de Saint-Jacques grillées Risotto au safran et émulsion de persil	25.-
Variation de délices de canard de Thierrens	26.-
Oeuf poché à la truffe noire	22.-
Perches du lac de Murat meunière	24.-
Salade de saison	9.-
Salade de doucette oeufs, croûtons et lardons	18.-

Les viandes

Carré d'agneau au sirop d'érable Purée de pois chiches et légumes du marché	48.-
Magret de canard de Thierrens au vin cuit Mousseline de pomme de terre douce (min. 2 pers)	48.-
Filet de bœuf à la truffe noire de la région Gyoza de courge	56.-
Filet mignon de porc «Pata Negra» Au citron Thaï Gnocchi maison	48.-

Les poissons et fruits de mer

Filets de perche du lac de Morat meunière Pommes nature ou pommes frites maison	44.-
Crevettes géantes grillées à la citronnelle Riz sauvage	43.-
Filet de sandre du lac de Morat grillé aux agrumes Ecrasé de pomme de terre bleue et épinard en branches	46.-
Filet de baudroie grillée au chasselas Fin papet vaudois	48.-
Homard de Maine «entier» et son émulsion	65.-

Végétarien

Gnocchi maison gratiné au vacherin fribourgeois	36.-
Risotto safrané et légumes du marché	32.-

Menu d'hiver

Variation de délices de canard de Thierrens
ou
Noix de coquille Saint-Jacques grillées Risotto au safran et émulsion de persil

Filet de sandre du lac de Morat grillé aux agrumes Ecrasé de pomme de terre bleue et épinard en branches
ou
Carré d'agneau au sirop d'érable Purée de pois chiches et légumes du marché

Plateau de fromages
ou
L'arc-en-ciel givré arrosé à l'amaretto
ou
Financier à la noix de coco Sorbet mangue
Menu 80.-

Menu dégustation

6 Huîtres creuses «fine de claire n°3», vinaigrette maison à l'échalote
ou
Saladine de homard Salsifis aromatisé à la bisque

Crème moussieuse Dubarry Foie gras de canard poêlé

Filet de baudroie grillée au chasselas Fin papet vaudois

Filet de bœuf aux truffes noires de la région Gyoza de courge

Plateau de fromages

Sablé breton au cacao Mousse aux fruits de la passion
Menu 1 entrée 94.- Menu 2 entrées 110.- Menu complet 130.-

À partir de 2 pers. prix par pers.