



LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE

LES HORAIRES

MERCREDI À SAMEDI MIDI ET SOIR

DIMANCHE, LUNDI ET MARDI FERMÉ

LES MENUS

À MIDI

MENU DU MARCHÉ CHF 78.00

AMUSE-BOUCHE / ENTRÉE / PLAT / DESSERT

MIDI ET SOIR

MENU DÉGUSTATION CHF 188.00

AMUSE-BOUCHE / 3 ENTRÉES / PLAT /

CHARIOT DE FROMAGES / PRÉ-DESSERT / DESSERT

MENU COURT CHF 150.00

AMUSE-BOUCHE / 2 ENTRÉES / PLAT /

CHARIOT DE FROMAGES / DESSERT



DÉCOUVREZ NOS MENUS DU MOMENT

MENU DU MARCHÉ

du mercredi au vendredi

À MIDI

MENU COMPLET CHF 78.-

ENTRÉE SUPPLÉMENTAIRE CHF 98.-
«SURPRISE DU CHEF»

L'AMUSE-BOUCHE

—

L'ENTRÉE

Tartare d'omble chevalier du Léman & truite de Neuchâtel
tomates - concombre - basilic

—

LE PLAT

Mignon de veau du pays
chanterelles - mini mange-tout

—

LE DESSERT

Clafoutis sablé aux abricots du Valais
romarin - vanille bourbon

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

—

Ceviche de hamachi

pastèque - concombre - gingembre

—

Fleur de courgette de Sédeilles farcie

mini artichaut violet - cèpes et chanterelles - eau de tomate

—

Demi homard breton rôti sur carapace

beurre clarifié aux échalotes

—

Tartare de filet de boeuf «Swiss Premium»

câpres italiennes - sarasin

—

Chariot de fromages

—

Fraîcheur de raisinets

croustade pistache - citron - balsamique blanc

—

Abricots du Valais

biscuits aux amandes - glace lavande

—

Mignardises du Péroles

Pour accompagner votre menu, vous dégustez différentes sortes de pain fait maison par notre équipe de cuisine à base de farines complètes de la région fribourgeoise. Nous pouvons aussi vous proposer du pain sans gluten.

Pour tout régime alimentaire, allergies ou intolérances, nous vous proposons le menu complet adapté.

MENU COMPLET

CHF 188.-

MENU COURT

CHF 150.-

sans la fleur de courgette et la fraîcheur de raisinets