

# MENU DÉGUSTATION

## L'Amuse-bouche

—

Le Tartare de lapereau de nos fermes singinoises à l'œuf de caille de la Glâne,  
fraîcheur de carottes nouvelles, lard séché du Valais

—

Les Grillons de ris de veau croustillant, fricassée d'artichauts, petits pois et fèves,  
crème émulsionnée d'oignons nouveaux

—

Les Demi-langoustines rôties sur coque aux asperges vertes,  
pesto à l'ail des ours, fond de carapace réduit

—

Le Coffre de pintadeau de Bresse rôti dans son jus au vin jaune,  
blanquette de côtes de blettes aux morilles fraîches

—

## Le Chariot de fromages

—

La Déclinaison croustillante autour de la pomme Granny Smith

—

Le Bounty revisité, sorbet chocolat aux notes de poivre long

---

MENU COMPLET

CHF 188.-

MENU COURT

CHF 150.-

*sans les grillons de ris de veau et la déclinaison de pommes*

# LES ENTRÉES

Le Carpaccio de lapereau de nos fermes singinoises,  
son tartare aux graines de tournesol, foie gras de canard au naturel

La Salade de langoustine snackée au riz soufflé,  
coquille St-Jacques marinée au yuzu

La Fraîcheur de légumes oubliés du marché  
aux truffes noires du Périgord

Le Foie gras de canard du Sud-Ouest,  
essence de queue de bœuf aux légumes oubliés parfumée à la livèche

Les Ravioles de boudin noir aux échalotes confites et pommes caramélisées,  
beurre au vieux cidre de Normandie

# LES POISSONS

Le Dos de sandre du lac doré sur peau, navets confits,  
radis blanc et spaghettis de radis noir, mousse au cresson

Le Pavé de turbot de Bretagne doré sur peau en croûte d'anchois,  
sa crème émulsionnée

Le Homard breton rôti sur carapace et coquille St-Jacques  
en potée de fregola sarde aux dés de poireau et lardon

# LES VIANDES

Le Cœur de filet de bœuf du Pays rassi sur l'os,  
foie gras de canard à la confiture d'oignons confits au vin rouge

La Pièce de mignon de veau du Pays,  
sa joue glacée aux cardons de Genève et truffes noires du Périgord

La Selle d'agneau bio de Chandossel en croûte d'agrumes,  
brunoise de betteraves rouges parfumées à l'huile de Caméline

Le Pigeonneau des deux Sèvres rôti,  
grué de cacao en mousseline de chou-fleur, sauce aux truffes du Périgord

# LES DESSERTS

L'Assortiment de glaces et sorbets du moment

La Tatin de pommes caramélisées Topaz Gold au lait de châtaignes,  
sorbet coing

L'Anneau croquant Maracuja, crème glacée à la noix de coco,  
pesto menthe-citronnelle

Le Parfait glacé moka blanc, sa fraîcheur glacé au vin cuit,  
farandole hivernale

La Sphère fondante au chocolat pur Bolivia,  
glace à la fève de noix de Tonka

# MENU DU MARCHÉ

*L'Amuse-bouche*

—

*La Marinée de thon rouge en tian d'asperges vertes  
et mini artichauts, sauce aux agrumes*

—

*La Tête de filet de boeuf du pays grillé à la moëlle*

—

*Le Roulé mangue passion, brunoise de fruits exotiques,  
glace à la noix de tonka*

—

## TOUS LES JOURS UNIQUEMENT À MIDI

### **Le Chef**

Pierrot Ayer

### **La Cheffe**

Françoise Ayer

### **Le Maître d'hôtel**

Laurent Noël

### **Le Chef Sommelier**

Hugo Ponsar

### **L'admin**

Julien Ayer

### **Au service**

Pierrick Merle,  
Francisco Martinez Munoz,  
Melania Abellan Lopez,  
Sabrina Bergamin Ding,  
Yannick Riley,  
Oreste Vittorinno

# L'ÉQUIPE DU PÉROLLES SE RÉJOUIT DE VOUS ACCUEILLIR !

### **En cuisine**

Pierre-Pascal Clément,  
Frédéric Martot,  
Benoît Jérôme,  
Maxime Vonlanthen,  
Julien Sciboz,  
Sourya Rochat,  
Sascha Grädel,  
Marie-Pier Deslauriers,  
Léa Spahr,  
Samuele Leone

MENU COMPLET

CHF 78.-

AVEC UNE ENTRÉE SUPPLÉMENTAIRE  
SURPRISE DU CHEF

CHF 98.-