



Composez votre menu !

Merci de choisir un seul menu pour l'ensemble des convives

Excepté allergie et végétarien

Pour vos apéritifs

Flûtes salées	2.00
---------------	------

Divers amuse-bouche selon la saison (3 pièces)	12.00
--	-------

Spécialités de saison (voir les cartes)

Printemps : asperges, morilles et fraises

Eté : tartare , salades composées

Automne : chasse et champignons

Hiver : moules, huîtres, saumon fumé maison et plats au fromage

Entrées

Velouté de topinambours aux morilles	16.00
Salade d'avocat et gambas grillées	18.00
Salade de poisson et fruits de mer poêlés	18.00
Coquilles St-Jacques et poireau au safran	18.00
Trio de saumon (tartare, mousse, mariné)	15.00
Pavé de saumon à la crème de moutarde	16.00
Potée du pêcheur (petite Bouillabaisse)	18.00
Petite choucroute de poissons	18.00
Filet de Sandre au beurre d'écrevisse et poireaux	16.00
Gravlax de saumon à la betterave	17.00
Saladine de filets de carilles aux morilles	18.00
Saladine de ris de veau poêlés	17.00
Salade Gasconne (magret fumé, foie gras mi-cuit et poêlé)	23.00
Escalopes de foie gras poêlée et pommes caramélisée	19.00
Foie gras mi-cuit et purée de figues au Sauterne	19.00
Saladine de foie gras poêlé et framboise	19.00
Salade de crottin de chèvre et miel	15.00

Plat principal

Rack de porc à la moutarde	30.00
Filets mignons de porc aux morilles	35.00
Steak de veau au citron	36.00
Filets mignons de veau aux bolets	40.00
Grenadin de veau en habit vert	38.00
Osso bucco à la Milanaise (avec risotto au safran)	30.00
Tournedos Rossini (foie gras poêlé)	48.00
Roasbeef sauce béarnaise ou vigneronne	35.00
Filet de bœuf Bordelaise (Moelle et sauce vin rouge)	43.00
Entrecôte double à la Vigneronne	40.00
Carré d'agneau Provençale	39.00
Gigot d'agneau à la Boulangère	33.00
Souris d'agneau confite	33.00
Suprême de pintade aux myrtilles	26.00
Suprême de poulet aux morilles et vin jaune	35.00
Pavé de saumon à la crème de moutarde	30.00
Filets de loup de mer provençal	30.00
Nos viandes et poissons sont servies avec délices du potager et pommes allumettes, Gratin dauphinois, Risotto, Riz créole, Pomme savoyarde ou Pomme mousseline	

Plat unique

Plat Fribourgeois

Soupe aux choux, jambon à l'os, saucisson, lard, langue fumée
choux, carottes et pommes nature, meringues crème double 49.00

Fondue Chinoise

Bœuf en cubes 250 gr., salade mêlée, pommes allumettes et riz 38.00

Fondue Bourguignonne

Bœuf 250 gr., salade mêlée, pommes allumettes 40.00

Fondue au fromage moitié-moitié 25.00

Fondue au fromage moitié-moitié et viande séchée 32.00

Tartiflette savoyarde 25.00

Bœuf Bourguignon (cocotte) Pomme mousseline 32.00

Paëlla (poulet - fruit de mer) deux services 39.00

Boeuf bouilli garni 28.00

Menu Canaille (min. 20 personnes)

Foie de veau, langue de bœuf aux câpres, Tripes Milanaise,
Pied de porc, boudin, purée de pomme et rôsti 39.00

Baeckeoffe (cocotte) 30.00

Ragoût de bœuf, d'agneau et porc au Riesling, pommes de terre et oignons

Desserts

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs	15.00
Crème brûlée	13.00
Tourte aux trois chocolats	13.00
Meringues crème double	13.00
Tourte Forêt Noire	13.00
Tourte St-Honoré	13.00
Salade de fruits	12.00
Tourte aux fruits	13.00
Carrousel de dessert (5 sortes)	16.00
Trio de sorbet et liqueur	13.00
Vacherin glacé avec déco	13.00
Mousse au chocolat noir	9.00
Ananas grillé et glace coco	12.00
Tourte aux fruits (selon saison)	13.00
Buffet de desserts (min.30 personnes)	16.00
Buffet de desserts et fromages (min. 30 personnes)	26.00

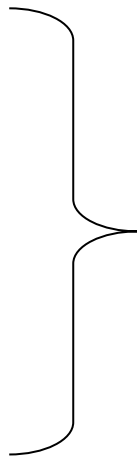
Collation

Canapé

Sandwich au jambon

Sandwich au thon

Ramequin



16.00

Assiette jambon à l'os et salade de p.d.t.

20.00

Minestrone et plateau de fromages

16.00

Conditions générales

Nous considérons que vous acceptez nos conditions générales à partir du moment où vous avez confirmé le menu

Nombre de personnes et facturation

Dans le cas où le nombre de convives présents serait inférieur au nombre de personnes confirmé, nous prendrons en compte le nombre de convives confirmé 24 heures à l'avance pour la facturation finale.

Nous mettons à votre disposition la décoration florale et cartes de menu sur table.

Prolongation maximale deux heures (100.- l'heure)

Tous les prix indiqués comprennent 8.1% de TVA