



À LA CARTE



LES ENTRÉES

Salade aux saveurs hivernales	8/12
Crème de racines de persil	12
<i>Croûtons à l'ail et huile de persil</i>	
Huîtres Fines de Claire	3,50/pce
<i>Vinaigrette à l'échalotte</i>	
Carpaccio de bœuf	26
<i>Boule de Belp, bouquet de salade, pignons et huile de noix de la ferme de Louis Détraz</i>	
Terrine de foie gras	26
<i>Brioche, saladine et variation de pommes</i>	
Demi-os à moelle gratiné	21
<i>Croûte aux herbes et toasts</i>	
Rose de saumon mariné façon Gravlax	21
<i>Crème à l'aneth, mousse de betterave, citron caviar, zeste de combava et pickles</i>	

LES POISSONS

Sandre suisse	46
<i>Purée de racines de persil, pommes sautées, petits légumes et sauce verjus</i>	
Poisson frais de la mer	48
<i>Selon arrivage, le service saura vous renseigner</i>	
Nage de poisson safranée	38
<i>Rouille et pain grillé à l'ail</i>	

LES METS VÉGÉTARIENS

Endives meunières	28
<i>Émulsion, quinoa et œuf poché</i>	
Gnocchis	22/28
<i>Variation de courges</i>	

LES VIANDES

Pavé de filet de bœuf et foie gras	62
<i>Jus corsé, gratin dauphinois et légumes de saison</i>	
Pigeon du Mont Royal	56
<i>Jus corsé au vin rouge, gratin dauphinois et légumes de saison (cuisson 10 min.)</i>	
Entrecôte parisienne	39
<i>Jus, pommes sautées et légumes de saison</i>	
Émincé de foie de veau	42
<i>Rösti maison et légumes de saison</i>	
Cordon bleu fribourgeois	36
<i>Vacherin, jambon à l'os servi avec pommes sautées et légumes de saison</i>	

LES DESSERTS MAISON

Assiette de fromages de la région	15
<i>Chutney et noix de cajou</i>	
Mousse au chocolat	12
<i>Crumble, yogourt au miel et glace cardamome</i>	
Financier aux poires	15
<i>Crème caramel, poire pochée et glace vanille</i>	
Café gourmand	16
Sorbets et glaces du moment	4,50



voir aussi au verso



Le restaurant sera fermé du 22 décembre 2024 au 15 janvier 2025.

Provenance de nos produits et informations diverses

Les pigeons, France ; les autres viandes, Suisse.

Les poissons des lacs, Suisse.

Les poissons de mer : selon l'arrivage et les indications du service.

Les pains et autres produits de boulangerie, *Croissant de Lune*, Estavayer-le-Lac.

Pour les boissons, nous disposons de différentes cartes : vins suisses, vins d'ailleurs, ainsi que les Crus au verre. Comme il est d'usage, les carafes d'eau sont facturées.

Dans toute la mesure du possible, nous privilégions les fournisseurs locaux et régionaux dont nous connaissons la qualité des produits.

Nous assurons aussi une préparation *maison* des plats qui vous sont servis. Nos glaces sont, par exemple, garanties sans colorants ni arômes artificiels.

Si vous êtes sujet à des allergies ou à des intolérances et sur simple demande de votre part, nous vous informerons volontiers à propos des ingrédients utilisés dans nos plats.

Nous acceptons les cartes de crédit usuelles, sauf American Express, American Amexco et Twint car, en l'état, les taxes prélevées par les opérateurs sont très élevées.

Nos prix s'entendent TVA comprise, 8,1 %.

Solène et le personnel de service & Raphaël et son équipe de cuisine.