



La cuisine c'est quand les choses
ont le goût de ce qu'elles sont

Curmonsky (1872 – 1956)

Le Menu « Couleurs de l'hiver »

Ce menu est uniquement servi pour l'ensemble de la table
Sur réservation ou selon la disponibilité

Les grignotages du Chef

Ombre Chevalier mariné et fumé aux sarments de vignes
Tartare de sandre Lago Maggiore
Bisque légère aux écrevisses du Lac

oooo

Foie gras de canard – poêlé

Grannys Smith caramélisées à l'infusion de citrons bergamote
Sauce Bigarade

OU

Proposition du Chef selon son humeur

oooo

LE filet de bœuf de nos pâturages

Jus corsé au Porto et truffes
Mousseline aux « Bleues de Saint-Gall »
Gratin de cardons de Plainpalais

oooo

Sorbet « Clémentine – Impériale » – rafraîchi

Langue de chat au chocolat

OU

Douceur du Jour

OU

Fromages du Pays – notre joli choix

oooo

o

Menu complet Fr. 102.-

Supplément dessert & fromages Fr. 12.-

Sous réserve de modifications



Les Entrées

Bouquet de salades et de légumes croquants	14.-
Vinaigrette à l'huile d'olives du Latium - graines torréfiées	
<u>suppl.</u> Copeaux et croustillant de Grana Padano	16.-
Sandre sauvage du Lago Maggiore – coupé en tartare	30.-
L'assaisonnement tout en fraîcheur	
Menthe – lime – radis - pignons	
Focaccia tomates-romarin	
✧ Soupe de poissons et de calamaretti à l'italienne	25.-
façon Minestrone, pesto basilic et rucola	
Pain grillé aux tomates à l'ail	
✧ Pâté en croûte de chasse des forêts fribourgeoises	30.-
Pistaches, foie gras et abricots secs	
Confiture d'oignons, figue au Porto, chutney de mangues	
Condiments	
✧ Gratin de Cardons AOP de Plainpalais-	30.-
à la crème de truffes	
Ris de veau du Pays –	30.-
Fricassée de pleurotes de Panicault	
Pois gourmands et lard de Colonata	
Dattes confites, Feuilleté	
Foie gras de canard – poêlé	35.-
Grannys Smith caramélisées à l'infusion de citrons bergamote	
Sauce Bigarade	

TVA 8.1 % incluse dans tous les prix
Sous réserve de modifications



Les Poissons

- ✧ **Perches fraîches du Lac Léman** - meunière, sauce tartare 45.-
Cassolette de légumes et pommes grenailles confites
- Sandre sauvage du Lago Maggiore** – le pavé à la plancha 50.-
Fondue de Pak Choi au citron vert
Emulsion légère aux écrevisses

Les Viandes

- Lapin** - le filet coupé en émincé 48.-
Champignons, estragon, safran bio, tomates confites –
Légumes et pommes grenailles de la Plaine
- Bœuf des pâturages du Pays - le filet**
- Jus corsé au Porto ou Beurre Café de Noville** 55.-
Polenta d'ici crémeuse et gratinée au Pecorino
Légumes d'hiver
- Le Wellington (dès 2 personnes) –** 60.-
sur réservation ou selon disponibilité
Feuilleté, champignons, foie gras et lard de Colonata
Jus corsé au Porto et truffes
Gratin de cardons

✧ nos incontournables plats « signature » ;-)

Provenances des viandes et du poisson

Bœuf et veau : Suisse

Agneau ; Irlande

Lapin : Hongrie

Volaille : Suisse et France

Poissons d'eau douce : Léman, Lacs suisses, pisciculture

Poissons de Mer : élevage et sauvage de différentes origines – merci de vous adresser au service



Les Douceurs « maison »

Fromages du Pays – notre joli choix	16.-
Coings du coin au coing sans coin – le parfait glacé Coulis de petits fruits rouges Tuile pavot-sésame	16.-
Carré fondant choco-marrons Sorbet aux poires Williams Crème double aux petits fruits rouges	16.-
Crème brûlée aux fruits exotiques Sorbet maison - tuile au gruë de cacao	16.-
☆ Café glacé « le Véritable » aux pépites de chocolat Crème double au Kalhua Tuile au pavot-sésame	16.-
Le mini Café glacé	10.-
Sorbet maison Clémentines Rafraîchi à la liqueur Impériale Napoléon – Langue de chat au chocolat et tuile au pavot	14.-

Sous réserve de modifications

N'oubliez pas !!!

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis

Selon arrivage et humeur du Chef

Nombre de portion limité :

Menu du Marché Fr. 65.-

Le soir **Menu du Chef** env. Fr. 85.-/90.-

Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** env. Fr. 85.-/90.-

OUVERT tous les Dimanches soir

avec nos jolies promotions – **Menu perches** à Fr. 65.-