



## 1 seul et même menu pour le groupe dès 10 personnes

(sauf si végétarien ou allergie)

### ENTREES

Soupe de saison 7,-

Salade verte 7,-

Salade mixte 9,-

Salade Campagnarde 12,-

Salade Folle de Saison (croûtons, champignons, . . .) 13,-

Chèvre chaud et sa salade du moment 15,-

Chèvre chaud, jambon cru et sa salade du moment 17,-

Dégustation d'entrées (chèvre chaud, jambon cru, tomate, mozzarella, salade, . . .) 19,-

Rouleau de printemps végétarien « Maison » et sa salade du moment 12,-

Mousse de jambon fumé « Terroir » sur toast et sa salade du moment 15,-

Verrine de truite fumée et sa garniture 16,-

Foie gras mi-cuit « Maison », garni 21,-

Petite croûte aux champignons et sa salade du moment 17,-

Duo de croûtes « Champignons & Chèvre chaud » sur sa salade du moment 19,-

Ravioli « Artisanal » de saison et sa sauce 18,-

## PLATS

Filet de truite du Gottéron « Meunière » 37,-

Filet de sandre et sa sauce « Yully - Citronné » 25,-

Filet de poisson du moment et sa sauce 29,-

Filet de poulet mariné du grill et sa sauce 25,-

Agneau à la Provençale ou à la Marocaine et sa galette de polenta à la tomate 34,-

Jambon à l'os et saucisson Fribourgeois, sauce au miel et thym, gratin dauphinois, fagot de haricots 27,-

Cordon Bleu « Fribourgeois » (vacherin et jambon à l'os) 28,-

Mignons de filet de porc du grill sauce aux champignons du moment et poivre vert de Madagascar 24,-

Scaloppines de kangourou pané et sa sauce tartare moutardée 25,-

Filet mignon de sanglier, sauce aux champignons et aux 4 poivres de Madagascar 29,-

Suprême de pintade à la bénichonne 29,-

Médailles d'entrecôte de kangourou sauce « Grand Cru » 27,-

Schnitzel (filet de porc pané), Rösti maison et sauce Tartare moutardée 24,-

Sauté de bœuf flambé « Woronoff » (minute) 35,-

Entrecôte de bœuf en roastbeef et sa sauce « La Clef » 37,-

Filet de bœuf et sa sauce aux morilles 49,-

Filet de bœuf et sa sauce aux oignons confits et poivre sauvage de Madagascar 45,-

Ou « Crème de Whisky » et ses baies rouges et noires

Toutes nos assiettes sont accompagnées de légumes et à choix :

Pommes Frites, Pommes Allumettes, Gratin Dauphinois (+2,-), Pasta Fresca ou Riz parfumé

## PLATS « VEGÉTARIEN »

Wok de légumes et fruits à la thâi, riz parfumé 24,-

Ravioli « Artisanal » de saison et sa sauce 26,-

Risotto aux champignons et sa garniture 25,-

Croûte aux champignons garni du Chef et sa pasta fresca au pistou 27-

Pasta Fresca aux champignons de saison, tomates séchées et ses herbettes du jardin 29,-

## DESSERTS

- Panna Cotta à la vieille prune 8,-
- Mousse de fruit du moment sur son biscuit 8,-
- Jalousie aux pommes au miel et amandes et sa glace vanille 8,-
- Assortiment de fromages du Pays 9,-/14,-
- Crème brûlée « Vanille-Framboises » 9,-
- Chaud-froid aux baies des bois et glace vanille 9,-
- Moelleux au chocolat et glace vanille 9,-
- Meringue, crème de la Gruyère, petits fruits rouges et glace 11,-
- Quatuor de sorbet 13,-
- Dégustation du Chef 14,-

Entrée + Plat + Dessert Prix Minimum Fr. 39,-