



## 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 du Maraîcher 9,-

Salade Campagnarde 12,-

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

🌱 🌱 Rouleaux de printemps végétarien « Maison » et sa saladine du moment 13,-

Verrine « Terroir » (jambon de campagne, champignons, fromage...), toast et saladine du moment 14,-

🌱 Chèvre chaud et sa saladine du moment 15,-

(+ Fr. 3,- jambon cru, + Fr. 4,50 viande séchée)

Verrine de truite fumée et sa garniture 15,-

🌱 Petite croûte aux champignons et sa saladine de riz garnie 16,-

🌱 Trio de Bruschetta « Della Casa » et sa saladine 17,-

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

## PLATS

Filet de truite du Gottéron « Meunière » 39,-

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

Filet de poisson du moment et sa sauce 29,-

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

Jambon à l'os et saucisson Fribourgeois, sauce « Bénichonne », 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 25,-

Scaloppines de kangourou pané et sa sauce tartare moutardée 26,-

Suprême de pintade à la bénichonne 29,-

Médailles d'entrecôte de kangourou sauce « Grand Cru » 29,-

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

Sauté de boeuf flambé « Stroganoff » (minute) 35,-

Entrecôte de boeuf en roastbeef et sa sauce « La Clef » 39,-

Filet de boeuf et sa sauce à choix : 45,-

aux oignons confits et poivre sauvage de Madagascar

OU, aux champignons des bois et poivre vert

OU, « Woronoff »

OU, aux morilles + Fr. 6,-

Toutes nos assiettes sont accompagnées de légumes et à choix :

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

## PLATS « VEGÉTARIEN »



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

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



Risotto aux champignons et sa garniture 26,-

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 du Chef* 8,-

*Strüdel aux pommes 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 sa glace* 11,-

*Meringue, crème de la Gruyère, petits fruits rouges et glace* 11,-

*Quatuor de sorbet* 13,-

*Dégustation du Chef* 14,-