

Les « Ponts Gourmands »

DÈS 10 PERSONNES PAR SORTE DE MENU !

Nous vous prions de choisir un seul et même menu pour tous les participants

sauf si végétarien ou quelconque intolérance/allergie

« Le St-Jean » Fr. 69,-

Amuse bouche

~ ~ ~

La terrine du « Père Papaux » garnie

~ ~ ~

Filet de bœuf sauce aux truffes « Grand Cru »

Pommes frites « Artisanales »

Garniture de légumes

~ ~ ~

Coupe Gruérienne

* * * * *

« La Maigrauge » Fr. 59,-

Trofie (pâtes) à la crème de truffes et champignons

~ ~ ~

Entrecôte de bœuf en Roastbeef, sauce « La Clef »

(Viande servie saignante/rosée)

Pommes frites Artisanales

Garniture de légumes

~ ~ ~

Panna Cotta du Chef

* * * * *

« La Motta » Fr. 47,-

Ravioli Artisanale « Inspiration du Chef »

~ ~ ~

Poisson du jour et sa sauce « Miel & Citronnelle »

Garniture à choix

Garniture de légumes

~ ~ ~

Moelleux au chocolat et sa glace

* * * * *

« Le Gottéron » Fr. 46,-

Saladine de poulet au miel épicé

~ ~ ~

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

Mousseline de pommes-de-terre à la Gruérienne

Fagot de haricots

~ ~ ~

Meringue, crème de la Gruyère et petits fruits rouges

* * * * *

« Les Neigles » Fr. 44,-

Saladine Italienne (Burrata, tomates, fruits...)

~ ~ ~

Filet de poulet mariné, sauce au miel et poivres sauvages de Madagascar

Pasta Fresca

Garniture de légumes

~ ~ ~

Chaud-Froid aux baies des bois

* * * * *

« De Berne » Fr. 46,-

Verrine de truite rose et son mesclun

~ ~ ~

Rôti de filet de porc en basse température et sa crème de champignons des bois et poivre vert

Mousseline de pommes-de-terre à la Gruérienne OU Pommes frites « Artisanales »

Garniture de légumes

~ ~ ~

Crème brûlée « Framboise & Vanille de Madagascar »

« Tartares en Folie » Fr. 53,-

Tartare de truite rose « Jardinière »

~ ~ ~

Tartare de boeuf « Tradition »

Pommes frites artisanales

Pain grillé et beurre

~ ~ ~

Duo de sorbet et ses fruits

« Le Fribourgeois » Fr. 45,-

Dégustation de charcuterie sèche et sa saladin

~ ~ ~

Fondue Moitié-Moitié « Affinée »

Pommes-de-terre et pain

Petits oignons et cornichons

~ ~ ~

Meringue, crème double de la Gruyère et fruits rouges

POUR LES VÉGÉTARIENS

Fr. 33,- + supplément du dessert choisi pour l'ensemble du groupe

(Menu sans gluten et sans lactose)

Saladine maraîchère et son oeuf

~ ~ ~

Wok de légumes et fruits à la Thai, riz parfumé

~ ~ ~

Dessert idem que le restant du groupe

Fr. 38,- + supplément du dessert choisi pour l'ensemble du groupe

Saladine Italienne (Burrata, tomates, fruits, . . .)

~ ~ ~

Tagliolini à la crème de truffes et champignons

~ ~ ~

Dessert idem que le restant du groupe

Fr. 38,- + supplément du dessert choisi pour l'ensemble du groupe

Salade du Verger (Fruits, . . .)

~ ~ ~

Ravioli Artisanale « Inspiration du Chef »

~ ~ ~

Dessert idem que le restant du groupe

*Pour les groupes, dès 10 personnes, le paiement de l'addition doit être effectuée en une seule fois
ou le total divisé par le nombre de participants !*