

## Les champs

23.00

### **Carpaccio de boeuf au vinaigre Botanico & copeaux de Gravieria**

Beef carpaccio with Botanico vinegar & Gravieria shavings

*Rindercarpaccio mit Botanico-Essig & Gravieria-Späne*

### **Poitrine de boeuf fumée & grillée, condiments poivrons verts**

Smoked & grilled beef brisket, green pepper seasoning

*Geräucherte & gebrillte Rinderbrust, gewürz mit grünem pfeffer*

### **Piquillos farcis boeuf & fêta, coulis poivrons jaunes & feuilles de câpre**

Beef & feta stuffed piquillos, yellow pepper coulis and caper leaves

*Mit Rindfleisch & Feta gefüllte Piquillos, gelbe Paprika coulis und Kapernblätter*

## Le lac

22.00

### **Tempura d'écrevisses du lac de Bret aux graines de fenouil**

Crayfish Tempura of Lake Bret with fennel seeds

*Tempura von der Brettsee-Flusskrebs mit Fenchelsamen*

### **Bisque prise au fenouil croquant & rouille à l'huile d'écrevisse**

Bisque caught with crunchy fennel & rouille with crayfish oil

*Bisque prise mit knackigem Fenchel & Flusskrebsöl-Rouille*

### **Tartare de féra à l'huile de noisette & croûton**

Tartar of féra with hazelnut oil & crouton

*Tatar von Felchen mit Haselnussöl & Croûton*

## Les sous-bois

22.00

### **Crémeux bolets à la fève de tonka, pickles de chanterelles & bacon**

Creamy porcini mushrooms with tonka bean, chanterelle pickles & bacon

*Cremige Steinpilze mit Tonkabohne, eingelegten Pfifferlingen & Speck*

### **Oeuf parfait & pumpernickel au beurre de livèche**

Perfect egg & pumpernickel bread with lovage butter

*Perfektes Ei & Pumpernickel mit Liebstöckelbutter*

### **Pain brioché maison aux champignons & noix de pécan**

Homemade brioche bread with mushrooms & pecan nuts

*Hausgemachtes Brioche-Brot mit Pilzen und Pekannüssen*

## Le foie gras

26.00

### **Panacotta de foie gras au Chasselas**

Panacotta of foie gras with Chasselas

*Panacotta von Gänseleber mit Chasselas*

### **Terrine aux pruneaux & vieille prune**

Terrine with prunes & Vieille Prune

*Terrine mit Pflaumen & Vieille Prune*

### **Tartine de foie gras poêlé & mirabelles**

Pan-fried foie gras and mirabelle plums on toast

*Gebatene Gänseleber & Mirabellen*

# Plats

## La terre

46.00

### **Carré d'agneau des Alpes à la réglisse**

Rack of lamb from the Alps with liquorice

*Lammkarree aus den Alpen mit Lakritze*

### **Epaule confite au poivre de Jamaïque, saladine de fèves**

Shoulder confit with Jamaican pepper, bean saladine

*Confit von der Schulter mit jamaikanischem Pfeffer, Bohnensalatine*

### **Pain de fève & pommes de terre, panoufles aux herbes**

Bean & potato Bread, panoufles with herbs

*Bohnen-Kartoffel-Brot, Panoufles mit Kräutern*

## La mer

36.00

### **Maquereau mariné & caponata sicilienne**

Marinated mackerel & Sicilian caponata

*Marinierte Makrele & sizilianische Caponata*

### **Rillettes & pain au levain façon scarpetta**

Rillettes & sourdough bread scarpetta style

*Rillettes & Sauerteigbrot nach Scarpetta-Art*

### **Aspic de maquereau à la colatura di alici, émulsion ciboulette**

Aspic of mackerel with alici colatura, chive emulsion

*Mahrelen-Sülze mit Colatura di alici, Schnittlauch-emulsion*

## La ferme

34.00

### **Poitrine de porc confite, cote de blette sautée & pruneaux rôtis**

Pork belly confit, sautéed chard and roasted prunes

*Kandierter Schweinebauch, sautierte Mangoldkoteletts & geröstete Pflaumen*

### **Effiloché d'épaule de porc, portobello vinaigré, chutney de pruneaux**

Pulled pork shoulder, vinegar portobello, prune chutney

*Pulled Schweineschulter, Portobello mit Essig, Pflaumenchutney*

### **Tarte fine au portobello & jambon cru de Chermignon**

Thin pie with portobello & Chermignon ham

*Feine Tarte mit Portobello & Chermignon-Rohschinken*

## Le rossini

54.00

### **Filet de boeuf Suisse, foie gras & figues séchées en terrine**

Swiss beef filet, foie gras & dried figs in a terrine

*Schweizer Rinderfilet, foie gras & getrocknete feigen in terrine*

### **Houmous de pois chiches noirs truffé & caviar d'aubergine**

Black chickpea truffled hummus & eggplant caviar

*Schwarzen Kichererbsen Getrüffelter Hummus & Auberginenkaviar*

### **Salade libanaise & sauce à l'ail**

Lebanese salad & garlic sauce

*Libanesischer Salat & Knoblauchsauce*

## Ze veggiez \*

26.00

### **Onigiri & gelée de kombu**

Onigiri & kombu jelly

*Onigiri & Kombu-Gelee*

### **Shii-take, mûres & vinaigrette épicée**

Shii-take, blackberries & spicy vinaigrette

*Shii-take, Brombeeren & würzige Vinaigrette*



**Kimchi & edamame croustillants au curcuma**

Kimchi & crunchy edamame with turmeric

*Kimchi & knusprige Edamame mit Kurkuma*

# Desserts

## Le fromage

12.00

Assortiment de fromages sélectionnés par nos soins...

3 kinds of cheeses...

3 Ausgewählte Käsesorten von uns...

## Le chocolat

15.00

**Moelleux chocolat & praliné**

Dark chocolate lava cake & praline

Dunkler Schokoladenfondant & Praline

**Crèmeux chocolat 72% & espuma à la noisette**

Creamy chocolate 72% & hazelnut mouss

Cremiger Schokoladen und Haselnusschaum

**Glace maison « Fior di Latte »**

Homemade « Fior di Latte » ice cream

Hausgemachtes « Fior di Latte » -Eis

## Le classique

14.00

**Ze « crème caramel » à la poire & chartreuse verte**

Homemade « crème caramel » with pear & green chartreuse alcohol

« Crème caramel » mit Birne und grünem Chartreuse

*Le lait, la crème et les oeufs utilisés dans la confection de ce dessert proviennent exclusivement de La laiterie BoulozPorsel à Fribourg*

## Les cocktails glacés

18.00

**Sorbet granny smith & liqueur « Pommes Canada de l'Evêque »\***

Homemade granny smith sherbet & « Pomme Canada » liquor

Hausgemachtes Granny-Smith-Sorbet & Likör « Pommes Canada »

**Sorbet framboise & « Macrouge »\***

Raspberry sherbet & « Macrouge »

Himbeersorbet & « Macrouge »

**Sorbet abricot & « Macblanc »\***

Homemade apricot sherbet & « Macblanc »

Aprikosensorbet & « Macblanc »

*\*Liqueurs mutées de la Maison des Résistants à St-Pierre-de-Clages*

## Le verger

16.00

**Ramboutans pochés au gingembre, zestes de combawa**

Ginger poached ramboutans, combawa zest

In Ingwer pochierte Ramboutans, Combawa-Schale

**Dacquoise au thé Matcha & ganache chocolat blanc / citronnelle**

Matcha tea dacquoise & white chocolate and lemongrass ganache

Matcha-Tee dacquoise & weisse Schokoladenganache und Zitronengras

**Sorbet maison litchi**

Homemade lychee sorbet

Hausgemachtes LitchiSorbet