



LES ENTREES

Cœur de sucrine aux herbettes
Graines de céréales torrifiées, Vinaigrette « Esthi »
« Sucrine » lettuce heart with herbs and roasted cereal seeds
« Esthi » dressing
Sfr. 22.-

Poireaux vinaigrette et mimosa aux oeufs fermiers
Leeks with vinaigrette and mimosa salad with farm eggs
Sfr. 25.-

Moelleux lacustres façon “quenelle”, barigoule au jus d'écrevisses ,
Pamplemousse et herbes du Dragon
Soft lake “quenelles” with crayfish nectar,
Grapefruit, and dragon herbs
Sfr. 32

Terrine de foie gras de canard ,
Condiments au coing de Sebastien
Duck foie gras terrine,
Sebastien's quince condiments
Sfr. 35

Tartare de filet de boeuf à la moutarde de racines rouges et
Bricelet Fribourgeois
Beef tenderloin tartare with red root mustard and
Fribourg Bricelet
Sfr. 34.-



LES SUITES



Paleron de boeuf à la Syrah ,
Poêlée de légumes d'hiver façon "Grand-Mère"
Beef chuck with Syrah wine, pan-fried winter vegetables
"Grandma's style"
Sfr. 49.-

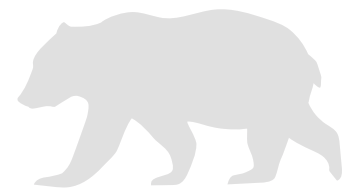
Ravioles de veau snackées, sauge et citron confit,
artichauts , salsifis et olives Taggiasche
Veal ravioli snacked with sage and candied lemon,
artichokes, salsify and Taggiasche olives
Sfr. 45.-

Filet de bar rôti au jus de barigoule safrané,
pommes fondantes et fenouil braisé
Roasted sea bass fillet with saffron barigoulé sauce,
creamy potatoes and braised fennel
Sfr. 60.-

Filet de boeuf du Pays rôti à la moelle
Carottes fumées, rösti aux oignons et chimichurri
Roast fillet of local beef with marrow
Smoked carrots, onions rösti and chimichurri.
Sfr. 59.-

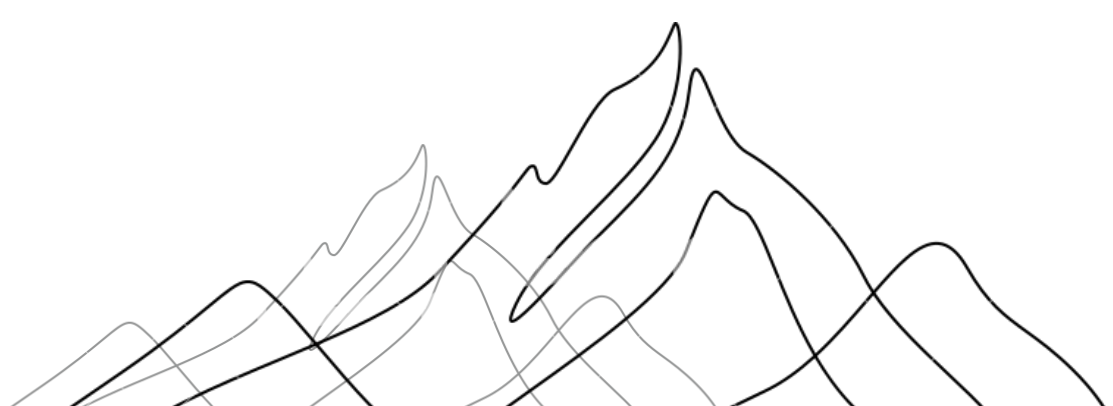
Poitrine de volaille pochée-rotie, farcie Périgourdine,
Topinambours et truffes noires.
Poached-roasted chicken breast, stuffed Périgourdine style
Jerusalem artichokes and black truffles
Sfr. 58.-

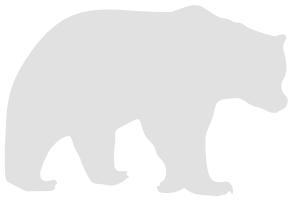
EN ACCOMPAGNEMENT



- Mousseline de pomme de terre au beurre et fleur de sel. Sfr. 15.-
Potato mousseline with butter and salt
- Brocolis aux amandes grillées Sfr. 15.-
Broccoli with toasted almonds
- Carottes et salsifis braisés aux aromates. Sfr. 15.-
Braised carrots and salsify with herbs.
- Frites fraîches « Maison » au « Sel des Ours » Sfr. 15.-
« Home made » fresh fries with
-

LES ENFANTS (-12ANS)

- Blanc de poulet fermier poché, rôti, frites fraîches et légumes Sfr. 29.-
Roasted farm chicken fillet, Fresh fries and vegetables
- Filet de poisson (selon arrivage), Braisé au jus de barigoule citronné
frites fraîches et légumes Sfr. 29.-
*Fillet of fish (day's catch) Braised with lemon barigoule juice
Fresh fries and vegetables*
- 



FROMAGES

Notre sélection de fromages du Pays, Confiture des Vieux Garçons
Our selection of cheeses from Switzerland, « Vieux Garçon » jam

Sfr. 21.-

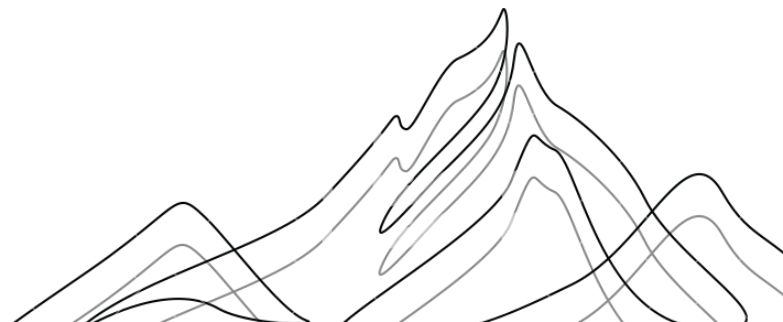
DESSERTS

Millefeuille praliné et aspérule odorante,
Confiture de lait et fleur de sel
*Praliné millefeuille with sweet woodruff,
Dulce de leche, and fleur de sel*
Sfr. 18.-

Tarte au citron meringuée et agrumes en texture
Lemon meringue tart with citrus fruit texture
Sfr. 18.-

Poire cocktail glacée et arrosée
Chilled cocktail pear with alcohol syrup
Sfr. 20.-

Sorbets et glaces “Maison” du moment
« Home-made » sorbets and ice-creams
Sfr. 7.- le pot



LA BOUILLABAISSE

La Bouillabaisse aux poissons de roche

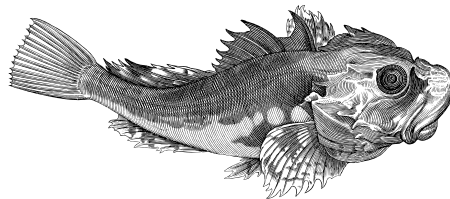
en 3 services

« comme on l'aime à Marseille »

min 2 personnes

Sfr. 100.- par personne

(uniquement sous réservation 48 h à l'avance)



RETOUR DU MARCHÉ

MENU DU MARCHÉ EN 3 SERVICES

SFR. 65.-

MENU DU MARCHÉ EN 3 SERVICES

SFR. 89.-

AVEC ACCORD METS & VINS EN 2 VERRES

MENU UNIQUE SERVI LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIÉS - LES
MODIFICATIONS DU MENU PEUVENT ENTRAINER UN SUPPLÉMENT

Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végétarien

**Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher
une réaction allergique ou intolérances Nos viandes et poissons proviennent de Suisse, France et Irlande**

All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version

*On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or
intolerance The meat and fishes are produced in Switzerland, France et Irlande*