

# 4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



PRINTEMPS 2024

## MENU DE PRINTEMPS

150.-

## ACCORDS METS & VINS

3 suggestions 54.-

5 suggestions 90.-

JEAN-MARIE *jm* PELLETIER  
MACUISINE.PRO

Tous nos prix sont en CHF, TVA incluse

# BIENVENUE AU

## 4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

### Amuse-bouches

Appetithäppchen

Langouste puce, pointe d'asperge, petits pois écossés,  
fraîcheur Argenteuil à la chlorophylle d'herbes, gel de crustacés

Hummerchip, Spargelspitze und geschälte Erbsen,  
erfrischende Argenteuil mit Chlorophyll von feinen Kräutern, Krustentiergel

Morilles farcies de volaille « La Patte Noire de la Gruyère » de la « Belle Luce »,  
chanterelles, écume d'ail des ours

Morcheln gefüllt mit Greyerzer Geflügel « Patte Noire » vom Hof « Belle Luce »,  
Pfifferlinge, Bärlauchschaum

Côte de veau du pays cuit au sautoir, jus à la réglisse,  
palet de pommes de terre Agria confites au beurre fermier, navet glaçon, écailles de carottes

Gegartes regionales Kalbskotelett, Lakritzjus, Agria-Kartoffelpalette in Butter kandiert,  
Eiswürfel-Steckrübe und Karottenschuppen

Assiette de fromages 100% fribourgeois, bricelets, chutney pomme-pomélo,  
pain du four de l'Adde de Cerniat (suppl. 18.-)

Käseteller aus 100% Freiburger Käse, Bricelets und Apfel-Pomeranzen-Chutney, Brot vom Holzofen (Zuschlag 18.-)

Soufflé glacé Grand Marnier aux éclats de nougat,  
brisures de pistache et sa tuile, nage de griottes

Grand Marnier Eissoufflé mit Nougatstückchen,  
Pistaziensplitter und knuspriges Biskuit, Sauerkirschen-Suppe

Jardinière verticale au mascarpone yuzu, gelée de fraise et son sorbet,  
confit de rhubarbe, déclinaison de petits fruits de saison

Mascarpone-Yuzu Delice, Erdbeergelee und Sorbet, Rhabarberkonfit, Beerendeklinaton

### Mignardises

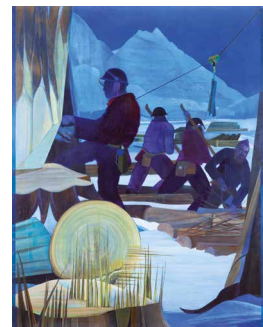
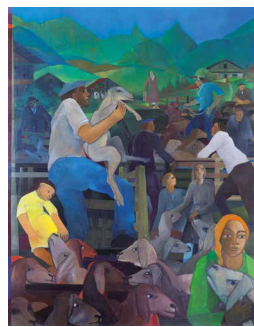
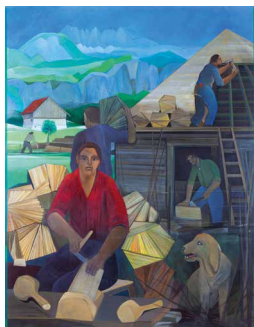
Kleine Köstlichkeiten

Provenances : Caviar, Volaille, Veau – Suisse; Langouste puce – FAO 47; Thon rouge – FAO 71.

Sur demande, nos chefs de service vous donneront volontiers des informations  
sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

# Hotel Cailler

Le nom du restaurant gastronomique «Quatre Saisons» est inspiré par la série des tableaux de Jacques Cesa. L'artiste gruvérien a peint cette série pour l'Hôtel Cailler. Il a illustré les saisons, la luminosité particulière, ainsi que l'évocation des métiers traditionnels de la montagne. Les tableaux sont en exposition à l'hôtel, acrylique sur bois.



## Jacques Cesa relatant sa rencontre avec Claude Cailler au Printemps 1983

« Il m'avait convoqué par téléphone, je devais me rendre à Charmey pour 8h30, le matin, dans le tout nouvel Hôtel Cailler, qu'il venait de construire.

Il parlait comme un académicien. J'étais intimidé. "Voilà, mon cher Monsieur! J'ai envie de vous commander une œuvre pour la placer dans l'Hôtel. Je souhaiterais que cette œuvre respire, en quelque sorte, le pays de Gruyère."

"Alors, qu'allez-vous me proposer? Je vous écoute."  
Je disais tout à l'heure que j'aimais beaucoup cette vallée. Elle contient une mémoire rurale impressionnante par les différents métiers pratiqués dans les différents villages, puis il y a tout le monde des alpages, l'estive des troupeaux...

Sur cette idée, sur ce principe, je vous propose de réaliser 4 portraits, au rythme des saisons: et en un seul souffle, je lâche...

L'HIVER, avec les bûcherons de la commune de Charmey.

Le PRINTEMPS, avec les tavillonneurs de la vallée.

L'ÉTÉ avec les faneurs.

L'AUTOMNE avec justement, la foire aux moutons à Jaun!

Épilogue. Claude Cailler ne discuta pas du prix, et me donna un délai de 6 mois, pour réaliser les 4 peintures.»