

Les mises en bouche

Crackers de lin au topinambour-noisettes

Leinen-Crackers mit Topinambur-Haselnuss

**Tartare de lapereau du pays, mousse de panais
et petite croute d'une cuchaule AOP**

Kaninchentatar, Pastinakenmousse und Safranbrotschnitte AOP

Fin velouté de bolets et nuage de lait de la Gruyère

Feine Steinpilz-Velouté mit Milchwolke

**Pressé de perches Loë fumé au poireau-céleri
et sa sauce chasselas safranée**

*Terrine mit geräuchtem Eglifilet « Loë » mit Lauch-Sellerie und
Safran-Chasselas-Sauce*

**Jaune d'œuf de canne de Mr Eddy à la courge
Truffe et vacherin Fribourgeois**

Enten-Eigelb mit Kürbis, Trüffel und Freiburger Vacherin

Filets de chevreuil à la moutarde de bénichon

Raviole de poire à botzi aux noix

Chou rouge et pétales Bruxelles

*Rehfilet mit Chilbi-Senf, Botzi-Birnen-Ravioli mit Baumnüssen,
Rotkohl und Rosenkohlblätter*

Fromages 100% de notre région et leurs condiments

Käse 100% auf der Region mit Garnitur

Sorbet roquette et pommes granny smith

Rucola und Granny Smith Apfelsorbet

Sablé à la vanille agrémenté

d'un crémeux marrons-clémentine

Vanillemürbteig mit Kastanien-Clementinen-Creme verfeinert

CHEF DE CUISINE : JEAN-MARIE PELLETIER

MENU AVEC FROMAGE 150 CHF

MENU SANS FROMAGE 135 CHF