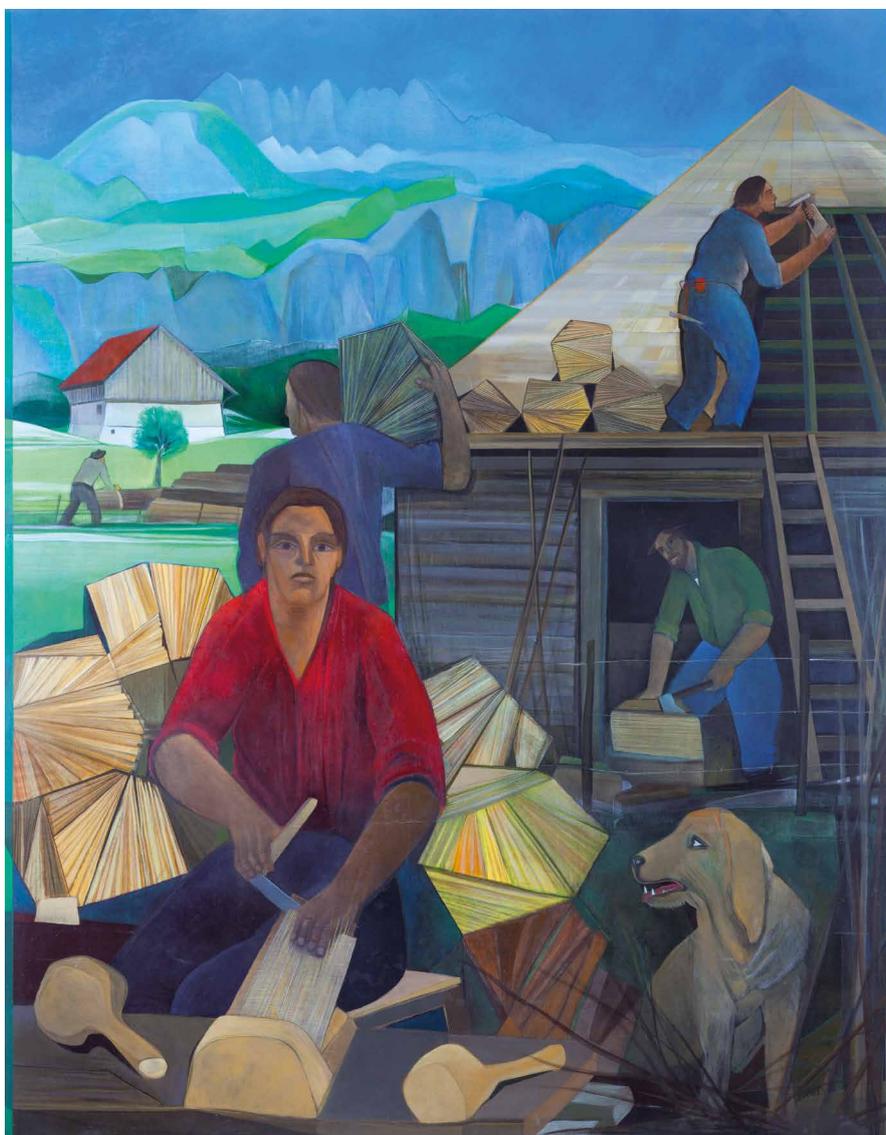


4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



PRINTEMPS 2025

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

Fraîcheur de langoustine, caviar de Frutigen et gel au citron, consommé froid d'asperges vertes

Kalter Kaisergranat, Frutigen-Kaviar und Zitronengel, kalte Kraftbrühe aus grünem Spargel

Caramelle di pasta farcis de morilles et vin jaune, jardinière de fèves, petits pois et asperges blanches à l'Étivaz

Caramelle di pasta gefüllt mit Morcheln und Gelbwein, Gemüsegarniture mit Bohnen, jungen Erbsen und weißem Spargel, Etivaz-Käse

Côte de veau du pays cuite au sautoir, jus à la réglisse, galet de pommes Agria confites au beurre fermier, navet glaçon en duo de carottes

Kalbskotelett aus der Region im Sautoir gebraten, Lakritz-Jus, kandierte Agria-Kartoffeln, Eisrübe mit Karottenduett

Assiette de fromages 100% fribourgeois, chutney abricot-romarin, bricelets (suppl. 22.-)

Käseteller aus 100% Freiburger Käse, Aprikosen-Rosmarin-Chutney, Bricelets (Zuschlag 22.-)

Croustillant noix de coco, coque chocolatée vanille-citronnelle, sorbet framboise-griotte et crème légère yuzu

Kokosnusskrokant, Vanille-Zitronengras-Schokoladenschale, Himbeer-Sauerkirsch-Sorbet und leichte Yuzu-Creme

Déclinaison de rhubarbe, mousse fraise-coquelicot et dentelle craquante

Rhabarber-Deklination, Erdbeer-Mohn-Mousse und knuspriges Biskuit

Mignardises

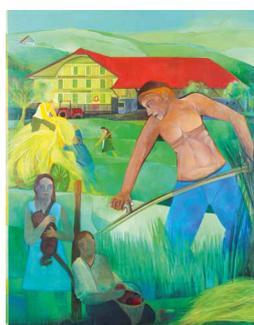
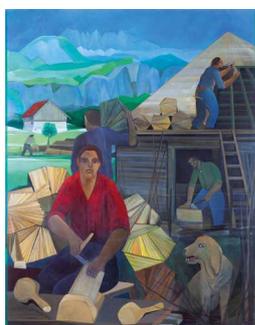
Kleine Köstlichkeiten

Provenances : Langouste – Afrique du Sud ; Bœuf, Féra, Veau – Suisse.

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.»