

# Menu gourmand de l'épée

Mise en bouche gourmande

\*\*\*\*\*

Trilogie gourmande de l'épée

Foie gras, saumon fumé , fleurs de melon

\*\*\*\*\*

Gaspacho de pois vert à la menthe et chorizo croustillant

\*\*\*\*\*

Dos de silure poêlé sur beurre rouge aux échalotes

\*\*\*\*\*

Aiguillette de canard grillée sur sauce bigarade aux cerises

\*\*\*\*\*

Couronne de nectarine pochée aux parfums de roses

Sorbet framboise meringué

\*\*\*\*\*

Mignardises

Sans poisson 79.-

Complet 92.-

## Hors d'œuvre

|                                                                                                                                                                           |                                    |                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Salade feuilles de saison aux croûtons</b><br>Vinaigrette maison : italienne ou à la moutarde de figues                                                                |                                    | <b>8.-</b>                    |
| <b>Assiette de verdure garnie aux fantaisies du potager</b><br><b>Perles de mozzarellas</b>                                                                               |                                    | <b>18.-</b>                   |
| <b>Terrine de foie gras confit</b><br><b>Cristal de fraises-rhubarbe</b><br>Toast grillés                                                                                 | <b>en entrée</b><br><b>en plat</b> | <b>19.50.-</b><br><b>32.-</b> |
| <b>Fagot d'asperges vertes et son carpaccio de bresaola</b><br><b>Huile vierge et copeaux de parmesan</b><br>Sauce hollandaise                                            | <b>en entrée</b><br><b>en plat</b> | <b>19.50.-</b><br><b>36.-</b> |
| <b>Tartare de filet de bœuf au couteau</b><br><b>Saveurs classique ou orientale</b><br>Toast grillés en entrée<br>Toast grillés et pommes frites allumettes en plat       | <b>en entrée</b><br><b>en plat</b> | <b>24.-</b><br><b>38.-</b>    |
| <b>Eventail de saumon fumé Ecossais</b><br><b>Mousseline d'aireselles et racine forte</b><br>Toast grillés en entrée<br>Toast grillés et pommes frites allumettes en plat | <b>en entrée</b><br><b>en plat</b> | <b>18.-</b><br><b>32.-</b>    |

## Nos Potages

|                                                                                         |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Gaspacho de pois vert</b><br><b>Menthe et brochette de chorizo</b>                   | <b>12.-</b> |
| <b>Mousseline de bintje aux parfums de truffes</b><br><b>Chips de lard fribourgeois</b> | <b>14.-</b> |

## Poissons

Filets de perche sautés meunière 38.-  
Amandes et caprons

Dos de bar snacké 42.-  
Boulgour aux olives et chorizo piquant

## Viandes

Tournedos de filet de bœuf 52.-  
Sauce morilles

Aiguillettes de canard grillées 36.-  
Sauce bigarade aux cerises

Souris d'agneau braisée 36.-  
Saveurs provençales

Tagliatelles fraîches aux dés de filet de bœuf 33.-  
Basilic et tomates séchées

Tous nos plats principaux sont accompagnés d'un féculent et mosaïque de légumes

## Desserts

|                                                                                                            |        |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| Sélection de fromage du moment                                                                             | Petite | 9.-  |
|                                                                                                            | Grande | 18.- |
| Soupe de fraises confites au Grand Marnier<br>Zéphir cassis, Glace vanille                                 |        | 14.- |
| Clafoutis tièdes aux cerises sur mousseline aux kirsch de Suisse centrale<br>Glace aux pépites de chocolat |        | 14.- |
| Miroir Opera sur crème arabica - chocolat<br>Glace mocca croquante                                         |        | 12.- |
| Panna cotta aspérule sur couronne de fraises au sucre                                                      |        | 11.- |

L'information sur les provenances de nos produits de base peut vous être communiqué sur simple demande à votre sommelière/er.

Pour maintenir une qualité régulière et suivant les approvisionnements nous Pouvons être en rupture de certains produits, merci de votre compréhension Nous informons notre clientèle que tous nos plats sont susceptibles de contenir Des substances allergènes, veuillez nous informer avant commande de vos Allergies ou intolérances de telle façon à pouvoir vous conseiller les mets Compatibles de notre carte.