

Nos Suggestions de Saison

Hiver 2019

Nos Entrées

Velouté de Panais	9.00
<i>Noisettes torréfiées</i>	
Chèvre frais aux herbes	14.00
<i>Compotée d'oignons, toast</i>	
Os à Moelle	16.00 22.00
<i>Toast, sel de Guérande</i>	

Nos Plats

Jarret de Veau à la bière Fribourgeoise	43.00
<i>Jarret entier manchonné, mariné à la bière du pays, thym, riz sauvage</i>	
T-Bone Steak Suisse 400gr (s/réservation)	41.00
Souris d'Agneau confite au thym	36.00
<i>Confite pendant 7 heures, polenta bramata bio crémeuse</i>	
Filets de Dorade Royale	34.00
<i>Dorés à l'unilatéral, sauce beurre blanc</i>	

Accompagnements à choix :

Frites, Linguine, Pommes natures, Riz sauvage, petits Légumes de saison du marché

Nos Douceurs

Pomme en cage, flambée au Grand Marnier	11.00
Tiramisu	9.00