



Carte Goûts et Terroirs 2019

Chaque jour, le chef vous propose un menu du jour, en fonction du marché, au prix de Fr. 31.- (entrée et plat).

Les entrées	Petite	Grande
Petite salade verte	7.-	
Salade campagnarde (Œuf dur, copeaux de foie gras, lardons, magret de canard, pommes de terre et croutons)	16.-	24.-
Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest aux pommes rôties, pain d'épice	18.-	

Les tartares (servis avec toasts et salade)	140g.	200g.
Tartare de bœuf de Simmenthal de la boucherie Commerce de Viande à Bulle	25.-	31.-
Tartare de saumon au sésame et yuzu	21.-	28.-
Portion de pommes de terre frites	6.-	6.-

Les plats	Portion
Poêlée de chanterelles à la crème, brioche tiède, œuf cuit parfait et huile de truffe	29.-
Fagotini au speck et fontina, crème de lard, roquette	28.-
Suprême de volaille fermière rôtie sur peau, sauce aux morilles, gratin dauphinois et légumes du moment	31.-

Les desserts	Portion
Crème brûlée gourmande, glace noisette	10.-
Fondant au chocolat, glace vanille et chantilly	11.-
Café Gourmand (tarte au vin cuit, panna cotta aux fruits rouges, truffe chocolat-noisette)	9.50

Les Tapas (de 18h à minuit)	1 pers.	2 pers.	4 pers.
Fondue 21 montée au siphon (Vacherin Fribourgeois), pommes de terre ratte et crumble de viande séchée (individuel)	8.-	16.-	32.-
Plateau de fromages et charcuteries: Vacherin Fribourgeois AOP, Gruyère AOP, tomme nature, jambon Paysan Fribourgeois, jambon cru Italien, coppa, saucisson et viande séchée		16.-	30.-
Terrine de campagne maison, pain du boulanger		16.-	30.-

Menu enfants	Portion
Chicken Nuggets faits maison, ketchup artisanal, poêlée de carottes et pommes country	15.-

Provenances

Viandes & volailles : Suisse

Canard & volailles: France

xSaumon : Norvège