

LA FORMULE DU MARCHÉ

Une cuisine de l'instant inspirée par nos producteurs

Plat du jour	20.00
Entrée & Plat ou Plat & Dessert	25.00
Menu complet	29.00

LE GRIGNOTAGE

Autour d'un verre ou à partager

ASSIETTE DE JAMBON CRU DE PAYS	22.00
ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE	24.00
PLANCHE D'ALPAGE	26.00

Jambon cru de pays, lard sec du Valais, Saucisson sec aux herbes & Gruyère d'Alpage

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Selon la production locale – Demandez notre ardoise

Provenance de nos viandes : Bœuf, volaille : Suisse / Cerf, chevreuil : Autriche / Sanglier : Hongrie / Foie gras : France / Provenance de nos poissons : Suisse

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1 % et service inclus

LES MENUS DÉCOUVERTE

Laissez-vous guider par l'inspiration du Chef

MENU « L'ÉVASION »

84.00

Amuse-bouche + entrée froide ou entrée chaude + poisson ou viande + pré-dessert + dessert

MENU « LE GRAND VOYAGE »

105.00

Amuse-bouche + entrée froide + entrée chaude + poisson + viande + pré-dessert + dessert

AMUSE-BOUCHE

Selon l'inspiration du moment

ENTRÉE FROIDE

*Gravlax de saumon Swiss alpin infusé au gin et fleurs de nos monts,
Espuma d'avocat*

ENTRÉE CHAUDE

*La raclette valaisanne 2.0
Grenailles fondantes, nuage de raclette du Valais AOP,
Gel acidulé aux cornichons, oignons croustillants*

POISSON

*Filet de silure rôti, sauce matelote au vin rouge
Oignons grelots, champignons boutons, lard sec du Valais*

VIANDE

*Suprême de poulet suisse, sauce onctueuse au vin jaune et aux morilles,
Mousseline de pommes de terre*

PRÉ-DESSERT

Verveine, citronnelle, Absinthe

DESSERT

*Mi-cuit au chocolat 64%, cœur fondant Tobleronne blanc,
Glace au Baileys*

- Le menu est servi pour tous les convives de la table, uniquement le soir -

LES MENUS CHASSE

Pour célébrer la nature et ses saveurs sauvages

MENU « PETIT CHASSEUR »

94.00

Amuse-bouche + entrée froide ou entrée chaude + poisson ou viande + pré-dessert + dessert

MENU « LE GRAND CHASSEUR »

115.00

Amuse-bouche + entrée froide + entrée chaude + poisson + viande + pré-dessert + dessert

AMUSE-BOUCHE

Selon l'inspiration du moment

ENTRÉE FROIDE

*Terrine de sanglier aux cornes d'abondance,
Confit d'oignons rouges au Porto et baies de genièvre*

ENTRÉE CHAUDE

*L'œuf de Sorat vigneronne
Œuf de Sorat 63°, sauce vin rouge, garniture grand-mère*

POISSON

*Filet de silure rôti, sauce matelote au vin rouge
Oignons gelots, champignons boutons, lard sec du Valais*

VIANDE

*Entrecôte de cerf, comme une sauce grand veneur
Purée cardinale, marrons glacés, choux de Bruxelles, poire à Botzi, coing confit et spätzlis maison*

PRÉ-DESSERT

Verveine, citronnelle, Absinthe

DESSERT

*La forêt noire en voyage
Biscuit moelleux au cacao, crémeux chocolat, cerises au kirsch, chantilly*

- Le menu est servi pour tous les convives de la table, uniquement le soir et le dimanche midi -

LES ENTRÉES

Fraîcheurs locales & escales gourmandes

LE MESCLUN DE NOS MARAÎCHERS <i>Vinaigrette aux agrumes d'ailleurs et poivre de Tasmanie</i>	9.00
LE FOIE GRAS GLACÉ BETTERAVE ET HIBISCUS <i>Chutney de fruits secs aux épices douces, véritable Cuchaule fribourgeoise</i>	26.00
LA TERRINE DE SANGLIER AUX CORNES D'ABONDANCE <i>Confit d'oignons rouges au Porto et baies de genièvre, pickles acidulés</i>	19.00
LA SOUPE DE POISSONS DE NOS LACS FAÇON « BOUILLABAISE » <i>Rouille maison au safran, gruyère AOP et croûtons dorés</i>	22.00
LE GRAVLAX DE SAUMON SWISS ALPIN INFUSÉ AU GIN ET FLEURS DE NOS MONTS <i>Espuma d'avocat au citron vert, coriandre et pointe de piment doux</i>	23.00
LA RACLETTE VALAISANNE 2.0 <i>Grenailles fondantes, nuage de raclette du Valais AOP, gel acidulé aux cornichons et oignons croustillants</i>	21.00
L'ŒUF DE SORAL VIGNERONNE <i>Œuf de Soral 63°, sauce vin rouge, garniture grand-mère</i>	18.00

Provenance de nos viandes : Bœuf, volaille : Suisse / Cerf, chevreuil : Autriche / Sanglier : Hongrie / Foie gras : France / Provenance de nos poissons : Suisse

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1 % et service inclus

LES PLATS

Racines locales, esprit nomade

LE POULET DE NOTRE RÉGION, TRADITION ET JURA <i>Suprême rôti, sauce onctueuse au vin jaune et morilles</i>	38.00
LA PIÈCE DE BŒUF RASSIE SUR L'OS <i>Sauce Chimichurri aux herbes fraîches, pommes grenailles confites</i>	42.00
LE SAUMON SWISS ALPIN LAQUÉ FAÇON ASIATIQUE <i>Glaçage à l'orange et gingembre, mousseline de topinambour légèrement épicé</i>	40.00
LE FILET DE SILURE RÔTI <i>Sauce matelote au vin rouge, mousseline de pomme de terre</i>	32.00
L'ENTRECÔTE DE CERF, COMME UNE SAUCE GRAND VENEUR <i>Purée cardinale, marrons glacés, choux de Bruxelles, poire à Botzi pochée, coing confit et spätzlis maison</i>	52.00
LE CIVET DE CHEVREUIL DE GRAND-MÈRE AUX PARFUMS D'HIVER <i>Mijoté longuement, garniture grand-mère, chou rouge confit, poire à Botzi pochée et spätzlis maison</i>	35.00
LE BURGER DU CHASSEUR VOYAGEUR <i>Pain bun's maison à la châtaigne, effiloché de sanglier « façon Pulled Pork » confit aux épices BBQ, Ketchup de courge, pickles d'oignons rouges. Servi avec salade et frites</i>	26.00
GRATIN DE GNOCCHIS ET CHAMPIGNONS DES BOIS ⑤ <i>Crème fondante au vacherin fribourgeois AOP et touche d'huile de sésame grillé</i>	24.00
<i>Supplément sauce au vin jaune et morilles</i>	6.00 par personne
<i>Changement de sauce et / ou garniture</i>	2.00 par personne

LES DOUCEURS

Terminus gourmand

LA POIRE FONDANTE ET SON PAIN D'ÉPICES MAISON 14.00
Sorbet poire-humagne et crémeux citron

LA FORÊT-NOIRE EN VOYAGE, NOTRE REVISITE CONTEMPORAINE 14.00
Biscuit moelleux au cacao, crémeux chocolat grand cru, cerise au Kirsch et Chantilly légère

LE MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR ET CŒUR DE TOBLERONE 14.00
Glace au Baileys

LA TARTE TATIN AUX POMMES CONFITES AU CARAMEL AU BERRE SALÉ 14.00
Crème fraîche, sorbet pommes-Calvados et éclats de fève Tonka

GLACES OU SORBETS « MAISON » 3.50 la boule
Demandez notre sélection maison

MENU DES PETITS VOYAGEURS

Pour les enfants de moins de 12 ans

BURGER AU BŒUF « SUISSE » 18.00
Bœuf suisse, oignons confits, sauce « maison », frites

SUPRÊME DE POULET 18.00
Suprême de poulet rôti, pommes de terre grenaille

Provenance de nos viandes : Bœuf, volaille : Suisse / Cerf, chevreuil : Autriche / Sanglier : Hongrie / Foie gras : France / Provenance de nos poissons : Suisse

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1 % et service inclus