

Les Entrées

Le Champignon de notre Vallée

Filet de Veau en Tartare/
Bolets de Charmey /Jaune d'œuf confit
CHF 42.--

La Tomate Rose de Berne

Pulpe/Chèvre Frais du Sapalet/Pesto de Roquette
CHF 42.--

La Rillette de Perches de notre Lac

Oona Caviar de Frutigen/Safran Fribourgeois/
Chasselas du Vully
CHF 42.--

Le Poisson

Le Turbot de Bretagne

Artichauts Violets/Petits Pois/Sot L'Y Laisse
CHF 62.--

La Viande

Le duo de Veau de l'Emmental

Le Filet et Ris de Veau/Chanterelles/Epinards/Abricot
CHF 62.--

Le Fromage

Notre charriot de Fromages

d'Ici et d'Ailleurs
CHF 16.--

Le Dessert

« Ma Forêt Noire »

Cerises/Crème de la Gruyère/Chocolat Felchin
CHF 18.--

Dans cette maison familiale,
C'est avec un immense plaisir que nous nous engageons
à vous surprendre
Ainsi qu'à vous faire découvrir notre passion.

Tous nos plats sont préparés
Avec rigueur, générosité et respect de l'origine et des
saisons.

Nous vous proposons volontiers tous nos plats sans
viande ou poisson.

En espérant ravir vos yeux et vos papilles.
Amitiés gourmandes

Alexandra Müller et Michel Cortes
Propriétaire et Cheffe de Cuisine et Chef de Salle

Un moment de partage

Le Pain au Feu de Bois d'André Isenegger
et le Beurre au Lait de nos Prés de Charmey

La Mise en Bouche

L'Hommage à notre belle Gruyère

La Tomate Rose de Berne

Pulpe/Chèvre Frais du Sapalet/Pesto de Roquette

La Rilette de Perches de notre Lac

Oona Caviar de Frutigen/Safran Fribourgeoise/

Chasselas du Vully

Le Turbot de Bretagne

Artichauts Violets/Petits Pois/Sot L'Y Laisse

ou

Le duo de Veau de l'Emmental

Le Filet et Ris de Veau/Chanterelles/Epinards/Abricot

Notre charriot de Fromages

d'Ici et d'Ailleurs

« Ma Forêt Noire »

Cerises/Crème de la Gruyère/Chocolat Felchin

Mignardises

CHF 129.--

Un moment de partage

Le Pain au Feu de Bois d'André Isenegger
et le Beurre au Lait de nos Prés de Charmey

La Mise en Bouche

L'Hommage à notre belle Gruyère

Cromesquis d'Escargot du Mont d'Or

La Bintje Soufflée/Oona Caviar de Frutigen

La Tomate Rose de Berne

Pulpe/Chèvre Frais du Sapalet/Pesto de Roquette

Le Rilette de Perches de notre Lac

Oona Caviar de Frutigen/Safran Fribourgeoise/

Chasselas du Vully

Le Champignon de notre Vallée

Filet de Veau en Tartare/

Bolets de Charmey/Jaune d'œuf confit

Le Turbot de Bretagne

Artichauts Violets/Petits Pois/Sot L'Y Laisse

Le duo de Veau de l'Emmental

Le Filet et Ris de Veau/Chanterelles/Epinards/Abricot

Notre charriot de Fromages

d'Ici et d'Ailleurs

« Ma Forêt Noire »

Cerises/Crème de la Gruyère/Chocolat Felchin

Mignardises

CHF 189.--