

## Les entrées

Huître «fine de claire n°3» *la pièce* 4.-  
et vinaigre à l'échalote

Terrine de foie gras maison  
au vin doux du Vully  
Chutney à l'orange 26.-

Bisque de Homard 24.-

Saumon fumé d'Écosse et son  
Tartare frais aromatisé au wasabi 24.-

Suprême et cuisse de caille  
rôtis au miel et Porto  
salade de quinoa d'Avenches 25.-

Salade de saison 9.-

Perches du lac de Morat meunière 24.-

Oeuf poché  
aux truffes noires de la région 22.-

Noix de St-Jacques  
grillée au champagne  
Riz Venere 25.-

## Végétarien

Risotto aux cressons  
et légumes de saison 32.-

Gnocchi maison et légumes de saison  
gratinés au Vacherin Fribourgeois 34.-

## Les poissons et fruits de mer

Filets de perche du lac de Morat  
meunière  
Pommes nature ou pommes frites maison 44.-

Crevettes géantes grillées à l'ail  
et aux piments  
Riz asiatique 43.-

Sandre du lac de Morat  
grillé aux moules safranées  
Pack-choï et pommes nature 45.-

Homard de Maine «entier»  
et son émulsion 65.-

Coeur de filet de saumon et St-Jacques  
grillées à la provençale 48.-

## Les viandes

Joue de veau braisée  
aux truffes noires de la région  
Pommes mousseline et  
légumes du marché 48.-

Cubes de filet de bœuf au kumquats  
Légumes sautés au soja et riz asiatique 54.-

Caille farcie au foie gras  
Risotto aux cressons et  
légumes du marché 46.-

Côte de veau au balsamico  
Gnocchi maison et légumes de saison  
*A partir de 2 pers. prix par pers.* 52.-

## Menu d'Hiver

Saumon fumé d'Écosse et son  
Tartare frais aromatisé au wasabi

ou

Suprême et cuisse de caille rôtis au miel et Porto  
Salade de quinoa d'Avenches

\*\*\*\*

Cubes de filet de bœuf au kumquats  
Légumes sautés au soja et riz asiatique

ou

Sandre du lac de Morat  
grillé aux moules safranées  
Pack-choï et pommes nature

\*\*\*\*

Plateau de fromages

ou

Panna cotta à la noix de coco  
et fruits exotiques  
sorbet passion

Menu 80.-

*A partir de 2 pers. prix par pers.*

## Menu dégustation

6 Huîtres «fine de claire n°3»  
vinaigre à l'échalote

ou

Terrine de foie gras maison  
au vin doux du Vully  
Chutney à l'orange

\*\*\*\*

Noix de St-Jacques  
grillée au champagne  
Riz Venere

\*\*\*\*

Tourte de Homard et cardon de Salavaux  
à l'armoricaine

\*\*\*\*

Joue de veau braisée  
aux truffes noires de la région  
Pommes mousseline et légumes du marché

\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*

Crème vanille aux pommes caramélisées  
Sorbet Granny-Smith

Menu 1 entrée 94.-

Menu 2 entrées 110.-

Menu complet 130.-

*A partir de 2 pers. prix par pers.*