

LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

FILET DE FÉRA FUMÉ MAISON
DU LAC DE MORAT

QUINOA | *BLANC BATTU* |
RADIS | *POMME* | *HERBES*

ET | OU

SOUPE MOUSSEUSE AU
VIN BLANC DU MONT VULLY

ESPUMA DE RACLETTE |
POMMES CARAMÉLISÉES |
CROÛTONS DE BRIOCHE

EMINCÉ DE VEAU À LA
ZURICHOISE 2.0

FILET DE VEAU | *CHAMPIGNONS* |
POMMES DE TERRE |
LÉGUMES DU MARCHÉ

PRÉ-DESSERT

BUFFET DE FROMAGES

ET | OU

BEACH MOUNTAIN

ANANAS | *COCO* | *YUZU*

VOS OPTIONS

MENU À 3 PLATS 99

MENU À 4 PLATS 114

MENU À 5 PLATS 129

LE VOYAGE DU VIN D'OLI

POUR ACCOMPAGNER VOTRE
MENU, NOUS VOUS PROPOSONS
NOTRE «VOYAGE DU VIN» SOI-
GNEUSEMENT HARMONISÉ À
CHAQUE PLAT

“VOYAGE DU VIN” 3 PLATS 45

“VOYAGE DU VIN” 4 PLATS 55

“VOYAGE DU VIN” 5 PLATS 65



CARTE DES METS

APÉRO

FRITES À LA TRUFFE 12/19
PARMESAN | PERSIL

ENTRÉES

SALADE DE SAISON 14
VINAIGRETTE MAISON

SALADE DE CHOU PLUME 21
*AGRUMES | AVOCADO | GRENADE |
BOULE DE BELP | GRANOLA*

SOUPE À LA CHOUCROUTE 15
CHORIZO

SOUPE MOUSSEUSE AU VIN BLANC
DU MONT VULLY 16
ESPUMA DE RACLETTE

QUINOA & BLANC BATTU 24
*RADIS | POMME | HERBES
AVEC FILET DE FÉRA FUMÉ MAISON
DU LAC DE MORAT* +7

TARTARE DE BOEUF ASIATIQUE 29/44
*JAUNE D'OEUF | MOUSSE AU COCO |
BRIOCHE AU SAFRAN*

FOIE GRAS DE CANARD RÔTI 32
POMME | VIN CUIT | VANILLE

RISOTTO & PÂTES

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS 27/38
PERSIL | JAUNE D'OEUF | PARMESAN

GARGANELLI 32/39
*SAUCE À LA CRÈME AUX TRUFFES |
TRUFFES D'HIVER | BOULE DE BELP*

PLATS

POISSON SELON RECOMMANDATION 48
*PATATE DOUCE | AGRUMES |
JEUNE FENOUIL | SAFRAN*

FILET DE SKREI-CABILLAUD D'HIVER 49
*RIZ VENERE | BROCOLI | PAK CHOI |
SÉSAME | BEURRE BLANC À LA MANDARINE*

BURGER DE BOEUF 32
BURGER VÉGÉTARIEN AU QUINOA 29
FRITES DE PATATE DOUCE

«KÄSEREI» CORDON BLEU 39
*JEUNES POMMES DE TERRE AU FOUR |
LÉGUMES DU MARCHÉ*

RAGOÛT DE JOUE DE BOEUF 49
*POLENTA BLANCHE DU TESSIN |
LÉGUMES-RACINES*

EMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE 2.0 63
*FILET DE VEAU | POMMES DE TERRE |
CHAMPIGNONS | LÉGUMES DU MARCHÉ*

DESSERTS

SABAYON FROID AU CHAMPAGNE 16
*RAGOÛT DE MANGUE |
CROUSTILLANT AUX NOISETTES*

CAFÉ GLACÉ 16
RHUM | FÈVE TONKA | SÉSAME

BEACH MOUNTAIN 18
ANANAS | COCO | YUZU

CHOCOLAT AUX ÉPICES & MANDARINE 18
*MOUSSE AU CHOCOLAT |
CRÈME & SORBET À LA MANDARINE |
CRUMBLE AUX NOIX & AU CHOCOLAT*

GLACES & SORBETS 6
*VANILLE | CHOCOLAT | CAMEL | PISTACHE
FRAISE | CITRON | FRUIT DE LA PASSION*

BUFFET DE FROMAGES 25
UNIQUEMENT LE SOIR | SUR ASSIETTE À MIDI

RECOMMANDATION DE VIN D'OLI 1DL

BLANC

PINOT GRIS VULLY 6.90
CAVE DES MARNES

ROUGE

PINOT NOIR VULLY 5.90
CAVE DES MARNES

PROVENANCES

PORC : SUISSE | MORAT

VEAU : SUISSE

BOEUF : SUISSE

CHORIZO : SUISSE

FÉRA : SUISSE | LAC DE MORAT

POISSON SELON RECOMMANDATION : SUISSE | MORAT

SKREI-CABILLAUD D'HIVER : ATLANTIQUE NORD-EST

FOIE GRAS DE CANARD : FRANCE

TRUFFES D'HIVER : SUISSE

FROMAGE : SUISSE & FRANCE

OEUFS : SUISSE

POMMES DE TERRE : SUISSE | FRIBOURG