

LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

TATAKI DE THON

EDAMAME | CURRY | YUZU |
CHOU-FLEUR SAUVAGE |
RAIFORT | CUCHAULE

ET | OU

RISOTTO AU CITRON &
AU SAFRAN

ARTICHAUTS | CHICORÉE |
MASCARPONE

BOEUF²

FILET RÔTI À LA PIÈCE &
JOUE BRAISÉE

PATATES DOUCES |
CAROTTES COLORÉES |
POIREAU D'ÉTÉ | JUS AU PORTO

PRÉ-DESSERT

BUFFET DE FROMAGES

ET | OU

VARIATION

FRAMBOISES | CHOCOLAT BLANC |
CRÈME AIGRE | HUILE D'OLIVE

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

TOMATES COLORÉES DU SEELAND 21
*BURRATA | BASILIC | PIGNONS DE PIN |
VINAIGRETTE
AVEC JAMBON CRU IBÉRIQUE* +7

SOUPE FROIDE AU MELON 16
YAOURT | PORTO

SOUPE BICOLORE AU VIN BLANC &
AU CRESSON 16
PRALINÉ DE POULET SUPRÊME

TARTARE DE VEAU AUX MORILLES 29 | 44
*ESPUMA | JAUNE D'OEUF | BOULE DE BÉLÉ |
BRIOCHE AU SAFRAN*

TATAKI DE THON 29
*EDAMAME | CHOU-FLEUR SAUVAGE | CURRY |
RAIFORT | YUZU | BRIOCHE AU SAFRAN*

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

RISOTTO & PÂTES

RISOTTO AU CITRON & AU SAFRAN 27 | 38
ARTICHAUTS | CHICORÉE | MASCARPONE

RIGATONI 32 | 39
*SAUCE À LA RATATOUILLE | BASILIC |
PARMESAN | VIEUX VINAIGRE BALSAMIQUE*

PLATS

POISSON SELON RECOMMANDATION 48
*PRALINÉ DE RIZ AUX HERBES DU VULLY |
PETITS POIS | POIS MANGE-TOUT |
SAUCE AUX HERBES*

COQUILLE SAINT-JACQUES 51
*QUINOA | JEUNE BROCOLI |
SAUCE AU BEURRE DE NOIX & AUX AGRUMES*

BURGER DE BOEUF 32
BURGER VÉGÉTARIEN AU QUINOA 29
FRITES DE PATATES DOUCES

«KÄSEREI» CORDON BLEU 39
SALADE DE POMMES DE TERRE ESTIVALE

POITRINE DE VEAU BRAISÉE &
VARIATION DE MAIS 49
POLENTA CROUSTILLANTE | CRÈME | ESPUMA

BOEUF² | FILET RÔTI À LA PIÈCE &
JOUÉ BRAISÉE 63
*PATATES DOUCES | CAROTTES COLORÉES |
POIREAU D'ÉTÉ | JUS AU PORTO*

DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16
RHUM | FÈVE TONKA | SÉSAME

CRÈME BRÛLÉE 17
GLACE FIOR DI LATTE | BAIES

VARIATION 18
*FRAMBOISES | CHOCOLAT BLANC |
CRÈME AIGRE | HUILE D'OLIVE*

MOUSSE À LA FRAISE 18
RHUBARBE | YAOURT | CAMPARI

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
POULET : SUISSE
BOEUF : SUISSE
JAMBON CRU IBÉRIQUE : ESPAGNE
THON : OCÉAN PACIFIQUE
POISSON SELON RECOMMANDATION : SUISSE | MORAT
COQUILLE SAINT-JACQUES : ATLANTIQUE NORD-OUEST
FOIE GRAS DE CANARD : FRANCE
FROMAGE : SUISSE & FRANCE
OEUFS : SUISSE
POMMES DE TERRE : SUISSE | FRIBOURG