

# CARTE DES METS

## APÉRO

FRITES À LA TRUFFE 14 | 22  
*PARMESAN | PERSIL*

## ENTRÉES

SALADE DE SAISON 14  
*VINAIGRETTE MAISON*

SALADE DE DOUCETTE 21  
*LARDONS | CHAMPIGNONS | OEUF | CROÛTONS*

SOUPE AU VIN MONT VULLY 16  
*POIRE | HERBES*

SOUPE DE CAROTTES AU GINGEMBRE 26  
*HOMARD | NOIX DE COCO | FEUILLES DE CITRON VERT*

TARTAR DE BOEUF 29/44  
*CHOU FLEUR | TRUFFE | BRIOCHE AU SAFRAN*

TATAKI DE THON 29  
*EDAMAME | RADIS | YUZU KOSHO*

FOIE GRAS 32  
*MANGUE | NOISETTE | CHOCOLAT | BRIOCHE*

## RISOTTO & PÂTES

RISOTTO AU CITRON ET AU SAFRAN 27 | 38  
*RACINE DE PERSIL | CRÈME FRAÎCHE*

TAGLIATELLE 32 | 39  
*SAUCE CRÈME À LA TRUFFE | TRUFFE D`AUTOMNE*

## PLATS

POISSON SELON ARRIVAGE 48  
*BEURRE BLANC AU CHOUCROUTE | PATATE DOUCE | CHOU POINTU*

LOUP DE MER 49  
*ARANCINI AU SAFRAN | SALSIFIS | KALETTES SAUCE AU POURPIER*

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

«KÄSEREI» CORDON BLEU 39  
*POMMES RISSOLÉES | LÉGUMES DU MARCHÉ*

OSSOBUCO GREMOLATA 53  
*POLENTA BLANCHE DU TESSIN | LÉGUMES BRAISÉS*

FILET DE BOEUF 64  
*JUS AU PORTO | TRUFFES | VARIATION DE CÉLERI | LÉGUMES DU MARCHÉ*

## DESSERTS

CAFÉ GLACÉ 16  
*RHUM | FÈVE DE TONKA | SÉSAME*

EN VERRE 17  
*ESPUMA DE CHOCOLAT | GLACE VANILLE | NOISETTES | POMMES*

VARIATION DE CITRON & MANGUE 18  
*SORBET À LA MANGUE | CRÈME DE CITRON | LEMON CURD | GÂTEAU AU CITRON*

MIEL | AMANDES | LAIT 18  
*PETITS GÂTEAUX TRES LECHES | PANNA COTTA AU MIEL | GLACE AUX AMANDES*

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

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  
BOEUF : SUISSE  
CANARD : FRANCE  
VEAU : SUISSE  
HOMARD : CANADA  
THON : PACIFIQUE  
POISSON SELON ARRIVAGE : SUISSE | LAC DE MORAT  
LOUP DE MER : GRÈCE ÉLEVAGE  
FROMAGE : SUISSE & FRANCE  
OEUFS : SUISSE  
POMMES DE TERRE & PAIN : SUISSE | FRIBOURG  
PAIN : SUISSE | MORAT*

# LE MENU D'ERIC

AMUSE BOUCHE

—

TATAKI DE THON  
EDAMAME | RADIS | YUZU KOSHO

ET | OU

RISOTTO AU CITRON ET  
AU SAFRAN  
RACINE DE PERSIL | CRÈME FRAÎCHE

—

FILET DE BOEUF  
JUS AU PORTO | TRUFFES | VARIATION  
DE CÉLERI | LÉGUMES DU MARCHÉ

—

PRÉ-DESSERT

—

BUFFET DE FROMAGES

ET | OU

VARIATION DE CITRON &  
MANGUE  
SORBET À LA MANGUE | CRÈME  
DE CITRON | LEMON CURD |  
GÂTEAU AU CITRON

# VOS OPTIONS

MENU À 3 PLATS 105  
MENU À 4 PLATS 119  
MENU À 5 PLATS 135

—

# 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 49  
“VOYAGE DU VIN” 4 PLATS 59  
“VOYAGE DU VIN” 5 PLATS 69

