

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 | OEUFS | 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 KOSHU

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 | KALETTE
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 MARINES

ROUGE

PINOT NOIR VULLY 5.90
CAVE DES MARINES

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 CÉLERİ | 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

