

MENU

Fêtes des mères

**Dimanche
10 mai 2026**

Amuse bouche



Asperges vertes de la région
Vinaigrette aux herbes fraîches et moutarde en grains
Œuf d'Épende poché, beurre noisette
Épinards bio crus en salade
Noisettes du Piémont torréfiées



Filet mignon de veau rôti entier à basse température
Jus clair aux dés de tomate et huile d'olive
Pommes de terre nouvelles sautées aux aromates
Carottes fanes glacées au beurre de fromagerie
Petits pois à la menthe poivrée
Courgettes tournées étuvées aux échalotes

Ou

Risotto Carnaroli crémeux à la truffe
Émulsion au cognac et baies roses
Carottes fanes glacées au beurre de fromagerie
Petits pois à la menthe poivrée
Courgettes tournées étuvées aux échalotes
Oignons frits et pousses de "Pousses en l'air" Fribourg



Fraise au chocolat blanc et noir 70%
condiment noisette et poivre long
tuile aux amande caramélisé
sorbet basilic

80.-