



LES MONTAGNARDS

*<< IL N'Y A PAS DE BONNE CUISINE SI AU DÉPART ELLE N'EST PAS FAITE PAR AMITIÉ
POUR CELUI OU CELLE À QUI ELLE EST DESTINÉE.>>*

JACQUES ZURBUCHEN

CHEF CUISINIER, (1950 - 2021)

DÉBUTER

LE CHÈVRE CHAUD

SALADE DE JEUNES POUSSÉS ET SÉLECTION DE GRAINES
VINAIGRETTE AU CIDRE ET MIEL D'ICI

17.00

SANS CHÈVRE CHAUD 10.50

LE GASPACHO DE TOMATE ET BURRATA

CROÛTONS DE PAIN, HUILE DE BASILIC ET SALADINE

17.00

L'ŒUF DE LA FERME LA BELLE LUCE CUIT À 63°C

POUSSES D'ÉPINARDS AU LARD
NOISETTES CONCASSÉES, CITRON CONFIT ET CROUSTILLANTS DE PAIN
ÉMULSION DE PARMESAN

17.00

LE SAUMON SWISS ALPINE

EN TARTARE, CRÉMEUX DE JAUNE D'ŒUF AU PONZU
GUACAMOLE, HIJIKI ET BOUILLON AROMATIQUE

22.00

POURSUIVRE

LE TARTARE

100% BŒUF SUISSE COUPÉ AU COUTEAU
FRITES FRIBOURGEOISES ET TOASTS
180GR 41.00 - 220 GR 45.00

LE RISOTTO

AUX MORILLES ET COPEAUX DE PARMESAN
CRESSON DE FONTAINE ET NOISETTE CONCASSÉES
36.00

LE SANDRE SUISSE

EN PAPILOTE PARFUMÉE, BEURRE BLANC À L'AIL DES OURS DE CHARMEY
LÉGUMES DE SAISON
44.00

LE CARRÉ DE COCHON GRUÉRIEN

JUS À LA BIÈRE ET MOUTARDE DE MEAUX
LÉGUMES DE SAISON
43.00

LES MORILLES FARCIES

LE CLIN D'OEIL DE MONSIEUR SUDAN
45.00

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES FRIBOURGEOISES, POLENTA
CROUSTILLANTE OU DE RIZ

TERMINER

LA FRAÎCHEUR

TARTARE DE FRAISES ET JUS AUX HERBES RAFFRAÎCHISSANT
SORBET KALAMANSI VINAIGRÉ
14.00

LE VACHERIN

MERINGUE AROMATIQUE ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
CONFIT ACIDULÉ ET SORBET MENTHE POIVRE DE TIMUT
14.00

LA DOUCEUR LACTÉE

ENTREMET AU CHOCOLAT AU LAIT ET NOISETTES TORRÉFIÉES
CRÈME GLACÉE AU BAILEY'S
15.00

LE FROMAGE

ASSIETTE DE GRUYÈRE AFFINÉ 26 MOIS ET VACHERIN D'ALPAGE
FRUITS ET CONDIMENTS
15.00

PROVENANCE

LE SAUMON
SUISSE

LE COCHON
SUISSE

LE BŒUF
SUISSE

LE SANDRE
SUISSE

LE VEAU
SUISSE

LES OEUFS
SUISSE

