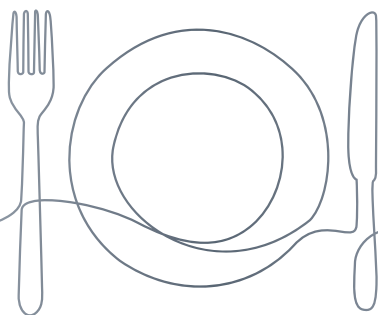




*Une cuisine authentique
élaborée avec finesse
dans le respect des produits frais et de saison*

Nos entrées

Salade de saison	Fr. 11.00
Carpaccio de cerf Fruits rouges et vinaigrette	Fr. 20.00
Raviole de champignons Emulsion des sous-bois	Fr. 21.00
Terrine de gibier Compotée d'oignons et saladine	Fr. 18.00
Foie gras poêlé Fruit du moment, réduction miel et thym et brioche toastée	Fr. 26.00

Notre soupe automnale

Crème de potimarron Eclats de châtaigne et mozzarella fumée	Fr. 17.00
--	-----------

*Chers clients,
si vous souffrez d'une ou de plusieurs allergies ou intolérances alimentaires,
informez notre personnel qui tiendra compte de vos renseignements
et se fera un plaisir de vous aider, si nécessaire, dans le choix de vos mets. Merci.*

La chasse

Dos de chevreuil truffé Jus réduit aux truffes et garniture chasse	Fr. 56.00
---	-----------

Civet de cerf Façon Grand-mère et garniture chasse	Fr. 39.00
---	-----------

Selle de chevreuil (minimum 2 personnes) Sauce aux airelles et garniture chasse	Fr. 62.00
--	-----------

Filet mignon de cerf Sauce à la moutarde de Bénichon et garniture chasse	Fr. 52.00
---	-----------

Entrecôte de marcassin Jus réduit et garniture chasse	Fr. 45.00
--	-----------

Souris de chevreuil confite Garniture chasse	Fr. 42.00
---	-----------

Pigeon rôti sur coffre, cuisses confites Variation autour du butternut	Fr. 52.00
---	-----------

Le Burger de cerf Steak haché de cerf, oignons confits, Mont-Vully, sauce du chef maison et frites rustiques	Fr. 36.00
--	-----------

Garniture chasse:

*spätzlis, choux rouges, marrons glacés, poire à botzi, purée de céleri
et choux de Bruxelles*

Nos classiques

Entrecôte de bœuf jus de viande et échalotes confites Frites rustiques et légumes de saison	Fr. 43.00
--	-----------

Filets de perche Loë meunière Frites rustiques et légumes de saison	Fr. 44.00
--	-----------

Filet de bœuf Rossini Escalope de foie gras, jus corsé, frites rustiques et légumes de saison	Fr. 54.00
--	-----------

Cordon bleu fribourgeois maison Jambon de la borne – vacherin – gruyère, frites rustiques et légumes de saison	Fr. 38.00
---	-----------

Nos plats végétariens

Le Burger du «Chevreuil», version végétarienne	Fr. 31.00
Galette de légumes maison, oignons confits, sauce du chef maison, frites rustiques	

Lingotti à la courge, marrons et truffe	Fr. 28.00
---	-----------

L'assiette du chasseur bredouille	Fr. 29.00
Garnitures chasse (sans viande)	

Le coin des petits faons

Nuggets de dinde maison, frites, légumes	Fr. 15.00
--	-----------

Penne à la tomate	Fr. 12.00
-------------------	-----------

Filets de perche meunière, frites, légumes	Fr. 18.00
--	-----------

Nos desserts

Pain perdu Crème anglaise et caramel beurre salé	Fr. 14.00
---	-----------

Gourmandise de poire au vin rouge	Fr. 15.00
-----------------------------------	-----------

Crème brûlée à la fleur d'oranger	Fr. 13.00
-----------------------------------	-----------

Tarte au fruit du moment Glace artisanale	Fr. 14.00
--	-----------

Café glacé du chevreuil	Fr. 13.00
-------------------------	-----------

Glaces artisanales de la Mucca à Bulle	
1 boule	Fr. 4.50
Suppl. chantilly	Fr. 1.50

Crèmes glacées
Vanille, chocolat, café, noisette, fior di latte, stracciatella, caramel à la fleur de sel

Sorbets
Fraise, framboise, mangue, citron

Fromages de la région (6 sortes) Chutney et pain aux fruits maison	Fr. 16.00
---	-----------

*Chers clients,
nous espérons que votre passage dans notre établissement vous laissera
un souvenir agréable et vous donnera l'envie de nous rendre visite
prochainement.*