



# Nos Suggestions

## TARTARE DU CHEF

71.-

*Bœuf Wagyu Kagoshima A5 (Japon), couteau de mer, mangue fraîche, assaisonnement d'Asie, servi avec un gratin dauphinois et des toasts brioché*

---

## LE WELLINGTON

62.-

*Filet de bœuf suisse, garni d'une duxelles de champignons de Paris et de foie gras, enrobé d'une pâte feuilletée croustillante, servi avec ses légumes de saison et un jus corsé au foie gras.*

---

## SOURIS D'AGNEAU CONFITE

39.-

*Souris d'agneau confite pendant 7 heures, fondante et parfumée, accompagnée d'une polenta crémeuse et de légumes de saison.*

---

## FONDUE AUX MORILLES

32.-

*Fondue moitié-moitié aux morilles, élaborée avec un assemblage de Vacherin fribourgeois et de Gruyère AOP sélectionnés chez le fromager Le Gîte.  
à partager, 2p - 400 g.*

---

## FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

28.-

*Fondue moitié-moitié traditionnelle, élaborée avec un assemblage de Vacherin fribourgeois et de Gruyère AOP sélectionnés chez le fromager Le Gîte.  
à partager, 2p - 400 g.*