

le jardin

restaurant du domaine

– Assiettes du jour –

**Selon l'humeur
des Chefs et
de notre potager**

Uniquement à midi

21.00



**Suggestion de
la semaine**

Midi et soir

24.00

– Entrées –

Salade du Domaine

Selon la récolte de notre
potager, courges rôties, poireau
vinaigrette, châtaignes, noix
torréfiées, sauce italienne
Servie dans son bol croustillant

9.50



Potage du moment

Demandez-nous,
selon l'inspiration des Chefs

12.00



– Tarte salée –

Tarte aux champignons

Accompagnée d'une salade de crudités et sauce italienne

25.00



– Les grandes salades –

Servies dans un bol croustillant à base de blé

La salade campagnarde

Salade frisée et mesclun selon la récolte, pastrami végétarien Planted, œuf dur,
fromage Mont Vully, noix, échalotes, sauce italienne

26.00



La salade de l'Armailli

Salade verte et mesclun selon la récolte, fromage de chèvre et miel sur un toast
de pain aux graines, noix, poires, sauce italienne

26.00



– Burgers –

Pain sans gluten sur demande*

L'incontournable Burger fribourgeois

Bun maison aux graines de sésame, steak haché maison pur bœuf (CH), lard (CH),
chou rouge croquant, salade, vacherin fribourgeois AP, sauce burger du chef,
le tout accompagné de frites maison et salade

29.00

Ou sa version Planted végétarienne

Bun maison aux graines de sésame, effiloché Planted, chou rouge croquant,
vacherin fribourgeois AOP, sauce cotta et sauce burger du chef,
le tout accompagné de frites maison et salade

29.00



La portion de frites maison

Sauce à choix : ketchup*, mayonnaise*, sauce du chef

8.50



– Plutôt envie ... de découverte –

Le tour du Jardin

Légumes de notre potager ou de la ferme Faver, velouté de courge
Médallions de pois chiches et quenelle de cotta aux herbes aromatiques

29.00 

Raviole « Par Diabla » au fromage de Mézières (canton de Fribourg)

Crèmeux de courge, tuile de Mont Vully au carvi

29.00 

Champignons gourmands fribourgeois

Fricassée de pleurotes et lion's mane cultivés par M. Ben (canton de Fribourg),
Polenta crémeuse, chou rouge rôti et légumes du potager

35.00 

– ...de viande –

Viande du moment

Accompagnée d'un gratin de pommes de terre et patates douces, légumes de saison

41.00

– ...de poisson –

Poisson du moment

Accompagné d'une mousseline de bleues de St Gall et légumes de saison

41.00

– Desserts –

Tatin aux pommes tièdes et glace à la vanille

12.00

Tarte au vin cuit fribourgeoise, émulsion de Mascarpone

12.00

Fondue de chocolat Villars Boudji 63% aux fruits frais et glace au choix*

13.00

Crème Catalane

12.00

Café gourmand

13.00

Profiterole glacée au choix*, sauce chocolat, gourmandise du moment
et mini crème Catalane

Glaces Mövenpick* consultez la carte des glaces ou demandez-nous les parfums



* L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel
et vous référer au verso de votre set de table. Nous vous communiquons
volontiers des informations détaillées sur la possible
présence d'allergènes dans les plats.

