

le jardin

restaurant du domaine

- CARTE D'HIVER -

Selon l'humeur des Chefs et la récolte au potager

Assiette servie uniquement à midi

21.00

Suggestion de la semaine

25.00

Assiette servie midi et soir

Salade du Domaine

Salade verte, carottes,
betteraves, chou blanc,
Pomme, croûtons et noix

Servie dans son bol croustillant

9.50



Potage du moment

Selon l'inspiration des Chefs

12.00



- Entrées -

- Tarte salée -

Quiche aux poireaux & fromage Mont Vully

Accompagnée d'une salade mêlée et notre sauce italienne

25.00



Comme un plateau TV...sans TV, avec un verre de vin ou une boisson maison

29.00

Salade et crudités, potage du moment, quiche aux poireaux & Mont Vully,
viande séchée, Vacherin fribourgeois AOP, Fromage Mont Vully, cornichons, noix,

Salade de l'Armailli, servie dans son bol croustillant à base de blé

27.00

Salade verte et mesclun selon la récolte, fromage de chèvre et miel sur un toast de
pain aux graines, radis d'hiver, betteraves, noix, poires & notre sauce italienne



- Burgers -

Pain sans gluten sur demande*

L'incontournable Burger fribourgeois

29.00

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

Ou sa version végétarienne

29.00

Bun maison aux graines de sésame, champignon Portobello & paillason de
pommes de terre, chou et carottes pickles, sauce cotta et sauce burger du chef,
le tout accompagné de frites maison et salade



La portion de frites maison

8.50

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



- Plutôt envie ...de découverte -

Tartiflette fribourgeoise au Chasselas	30.00
Au Mont Vully, jambon de la borne, pommes de terre, oignons <i>Ou sa version végétarienne, avec pastrami Planted</i>	
Fiorelli artisanales ricotta et truffe noire	31.00
Crémeux de poireaux et parmesan	

Le tour du jardin

Légumes de notre potager ou de la ferme Faver à Wallenbuch, velouté de courge et Lion's mane cultivés par M.Ben – canton de Fribourg	36.00
--	-------

- ...de viande -

Pavé de Boeuf suisse à la sauce champignons & pleurotes	41.00
Accompagné de légumes de saison et pommes paillasson	

- ...de poisson -

Omble chevalier suisse agrémenté d'une sauce au vin rouge	41.00
Servi de légumes de saison et d'un risotto d'épeautre de la ferme Faver	

- Desserts -

Trio de Profiteroles glacées vanille, noisette, pistache & sauce chocolat	12.00
--	-------

Crème brûlée aux épices de Noël	12.00
--	-------

Fondue de chocolat Villars Boudji 63% aux fruits frais et glace au choix*	13.00
--	-------

Coupe de saison selon l'humeur des chefs	13.50
---	-------

Café gourmand	13.00
----------------------	-------

Profiterole glacée au choix*, sauce chocolat, gourmandise du moment et mini crème brûlée aux épices – le tout servi avec un café, espresso ou thé à choix

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.

