

le jardin

restaurant du domaine

- CARTE DE PRINTEMPS -

Selon l'humeur des Chefs et la récolte au potager

21.00

Assiette servie uniquement à midi
du lundi au vendredi

Suggestion de la semaine

25.00

Assiette servie midi et soir
du lundi au vendredi

- Entrées -

Salade du Domaine

9.50

Salade verte, radis, carottes,
pousses de notre potager,
croûtons & notre sauce italienne,
avec tartare de betteraves et
pommes en verrine

Servie dans son bol croustillant



Potage du moment

12.00

Selon l'inspiration des Chefs



Feuilleté aux asperges suisses

16.00



Sauce gribiche et pousses de notre potager

- Tarte salée -

Quiche au fromage Saint -Urbain et épinards

25.00

Accompagnée d'une salade mêlée et notre sauce italienne



- Grandes salades -

Salade de printemps *servie dans son bol croustillant à base de blé*

26.00

Salade verte, jeunes pousses de notre potager, radis, asperges vertes et asperges
blanches, fèves, œuf, Saint-Urbain, herbes fraîches & notre sauce italienne



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

27.00

Salade verte, betteraves, basilic, jeunes pousses de notre potager, radis, noix de
cajou torréfiées, toasts de chèvre au miel & notre sauce italienne



La salade de truite fumée de la Gruyère

27.00

Pommes de terre aux aromates, pommes, œuf mayonnaise à la livèche de notre
potager, oignons rouges, herbes fraîches & mesclun

- 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),
pickles de carottes et betterave chioggia, salade, vacherin fribourgeois AOP,
sauce burger du chef, le tout accompagné de frites maison et salade

Ou sa version Planted végétarienne

29.00

Bun maison aux graines de sésame, effiloché *Planted BBQ, pickles de
carottes et betterave chioggia, vacherin fribourgeois AOP, cotta aux tomates
séchées, 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 -

Gnocchis artisanaux aux épinards et têtes d'orties

Têtes d'orties, pousses d'épinards, oignons rouges, huile à l'ail des ours

29.00



Pastilla orientale

Pastilla aux côtes de blette et tofu suisse, carottes, olives, pickles d'oignons rouges, sauce yoghourt végétale et riz safrané

31.00



Fondue fribourgeoise de la laiterie

Schafer à Cressier

Fondue au Vacherin fribourgeois AOP, Gruyère AOP et Mont Vully
servie avec pain & pommes-de-terre

27.00



- ...de viande -

Pavé de boeuf Suisse

Sauce au poivre vert, frites maison
et légumes de la ferme Faver à Wallenbuch *ou* de notre potager

41.00

- ...de poisson -

Truite saumonée de la Gruyère

Sauce à l'oseille, pommes de terre rôties
et légumes de la ferme Faver à Wallenbuch *ou* de notre potager

41.00

- Desserts -

Baba au rhum

13.00

Crème caramel traditionnelle

10.00

Fondue de chocolat

aux fruits frais et mini choux à la crème vanille

13.00

Café gourmand

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

13.00

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.

