LES DIAMANTS D'ALBA

Œuf bio poché sur brioche fraîche,
épinards à la crème et truffe blanche d'Alba fraîchement émincée en entrée 46.00

Carpaccio de filet de bœuf mariné au citron et à l'huile d'olive,
garni de truffe d'Alba fraîchement émincée en entrée, avec truffe noire d'Alba 29.00
en entrée, avec truffe blanche d'Alba 42.00

Foie d'oie poêlé sur purée de céleri avec truffe blanche d'Alba en entrée 59.00

Pâtes maison à la truffe noire d'Alba fraîchement émincée
en entrée 29.00 / en plat principal 39.00

Pâtes maison à la truffe blanche d'Alba fraîchement émincée
en entrée 45.00 / en plat principal 52.00

Raviolis maison aux cèpes, à la truffe noire d'Alba fraîchement émincée
en entrée 36.00 / en plat principal 49.00

Raviolis maison aux cèpes, à la truffe blanche d'Alba fraîchement émincée
en entrée 46.00 / en plat principal 59.00

MENU AUX TRUFFES

Noix de Saint-Jacques bretonnes
sur purée de céleri, écume à la truffe blanche
servies à la carte avec truffe noire d'Alba 32.00
servies à la carte avec truffe blanche d'Alba 47.00

Crème de pommes de terre maison à la truffe fraîche d'Alba
servie à la carte avec truffe noire d'Alba 19.00
servie à la carte avec truffe blanche d'Alba 35.00

Duo de veau
-filet rosé et joue braisée-
écume à la truffe blanche, légumes du marché
et pâtes maison
servi à la carte avec truffe noire d'Alba 52.00
servi à la carte avec truffe blanche d'Alba 69.80

« Assiette de Fribourg » : mousses au chocolat noir et blanc maison,
fruits frais et glace vanille maison 17.00

Menu avec truffe noire d'Alba 114.00
Menu avec truffe blanche d'Alba 164.00
Sur demande, plat principal accompagné de foie d'oie poêlé supplément 15.00

Pour toute question concernant les allergènes et les additifs, veuillez vous adresser à notre équipe de service.
Tous les prix sont indiqués en € et TVA comprise.

Menu de l'oie

Mâche badoise
aux lardons poêlés et croûtons au beurre 14.80

ou

Mâche badoise au foie d'oie fermier poêlé
et truffe noire d'Alba fraîchement émincée 21.80

Oie fermière allemande rôtie et croustillante,
jus d'oie, marrons glacés,
pomme farcie au four, chou rouge aux pommes
et Knödel maison de pain et/ou de pommes de terre 48.80

Pomme Boskoop caramélisée, flambée au calvados,
crème légèrement fouettée et glace maison à la vanille 15.00

Prix du menu 75.80
Prix du menu avec foie d'oie fermier 81.00

Pour toute question concernant les allergènes et les additifs, veuillez vous adresser à notre équipe de service.
Tous les prix sont indiqués en € et TVA comprise.

Entrées et soupes

Assortiment de salades vertes et de crudités	petite	9.80
	grande	12.80
3 huîtres Gillardeau, servies sur glace avec citron		18.80
Bouillon badois aux fines lanières de crêpes		10.80
Velouté mousseux de potimarron au gingembre, graines de courge torréfiées		11.80
Soupe de poissons claire, poissons nobles et quenelles de saumon		16.00
Fromage de chèvre frais gratiné au miel et au thym noix torréfiées, cranberries et mâche badoise		19.80
Suprême de caille sur chou vert à la crème, champignons poêlés		24.80

Viandes

Galettes de viande hachée fraîchement préparées, grillées, sauce à la crème avec chou rouge et Spätzle maison	26.00
Médaillons de filet de porc poêlés au beurre sauce crémée aux morilles, jeunes pousses d'épinards et Spätzle maison	32.00
Escalope de noix de veau, sauce à la crème, avec Spätzle maison	36.00
Rumpsteak cuit rosé, sauce bordelaise avec beurre aux herbes et pommes frites ou pommes de terre sautées	38.80
Filet de bœuf Angus -cuit rosé- sauce crémée aux morilles, épinards en branches et Spätzle maison	45.00
Abats de veau frais -selon l'arrivage du jour-	

Poissons

Cabillaud « à la vigneronne », choucroute au champagne avec raisins glacés, lardons, croûtons au beurre et purée de pommes de terre	42.00
Sole entière -poêlée au beurre- jeunes pousses d'épinards et pommes de terre vapeur	52.00

Végétarien

Knödel de pain dorés au beurre sur épinards, champignons à la crème	32.80

Pour toute question concernant les allergènes et les additifs, veuillez vous adresser à notre équipe de service.
Tous les prix sont indiqués en € et TVA comprise.

Desserts

Crumble aux quetsches, glace maison à la vanille	11.80
Crème brûlée, suprêmes d'orange marinés	12.00
Moelleux au chocolat tiède au cœur coulant, cerises, écume de vanille et glace maison à la vanille	17.00
1 boule de glace maison (selon la sélection du jour)	5.00
1 boule de sorbet maison (selon la sélection du jour)	5.00
au choix, arrosée de champagne	+ 5.00

Notre suggestion de vin doux

2023 Gewürztraminer Spätlese	5 cl	7.90
Domaine K.H. Johner, Bischoffingen	0.375 l	26.80

Pour toute question concernant les allergènes et les additifs, veuillez vous adresser à notre équipe de service.
Tous les prix sont indiqués en € et TVA comprise.