ENTRÉES

CRÈME DE CHAMPIGNONS DES BOIS 17.-
FOIE GRAS POÊLÉ & CRUMBLE DE CUCHAULE AOP SANS FOIE GRAS 13.-

SAUMON DE NORVÈGE EN TARTARE 21.-
POMME VERTE & MOUTARDE À L'ANCIENNE – SAUCE VIERGE AUX HERBES

SALADE HIVERNALE DU TILLEUL 18.-
(SALADE&ENDIVES-MAGRET DE CANARD FUMÉ – POMMES & NOIX - GRUYÈRE AOP-CROÛTONS DE CUCHAULE AOP - VINAIGRETTE AU MIEL)

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS DES BOIS PERSILLÉS 19.-
BRISURES DE CHÂTAIGNES

VIANDES & VOLAILLES

NAVARIN D'AGNEAU 41.-
POLENTA CRÉMEUSE AU GRUYÈRE AOP & OIGNONS CONFITS
LÉGUMES D'HIVER RÔTIS

PAVÉ DE BŒUF – JUS CORSÉ AU MERLOT 49.-
CROUSTILLANT DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES RÔTIS

SUPRÊME DE POULET JAUNE DORÉ SUR PEAU 39.-
CRÈME DE MORILLES AU VIN JAUNE – RISOTTO & LÉGUMES

POISSONS

FILET DE DORADE ROYALE – SAUCE AU SAFRAN FRIBOURGEOIS 39.-
MOUSSELINE DE CÉLERI & LÉGUMES – RIZ VÉNÉRÉ

AUBERGE DU TILLEUL

PÂTES

PANZEROTTI RICOTTA & BOLETS - POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PERSILLÉS **29.-**
(PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE FRIBOURG **15.-**
PAIN AUX FRUITS SECS MAISON

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND DU TILLEUL
(TARTELETTE AU VIN CUIT-PETITE MERINGUE & CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE) **14.-**

MOELLEUX DU TILLEUL AU CHOCOLAT VILLARS **16.-**
COMPOTÉE DE MANDARINES (10 MIN CUISSON)

BAVAROIS LÉGER À LA VANILLE BOURBON & MOUSSE DE MARRON **15.-**
SORBET À L'AIRELLE MAISON

CRÈME BRÛLÉE AU PAIN D'ÉPICES **13.-**

SORBET* PRUNEAU – ARROSÉ DE EAU-DE-VIE DE PRUNEAU **10.50**

SORBET* CITRON – ARROSÉ DE LIMONCELLO **10.50**

SORBET* FRAMBOISE – ARROSÉ D'EAU DE VIE DE FRAMBOISE **10.50**

L'ASTÉRISQUE (*) SIGNIFIE QUE LE PLAT NE RÉPOND PAS AUX EXIGENCES DU LABEL FAIT MAISON

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

LA CARAFE D'EAU EST FACTURÉE FR. 4.00

AUBERGE DU TILLEUL