

Menu du lundi 17 décembre

En entrée :

Ramequin au Vacherin Fribourgeois AOP
ou crème de légumes

En plat principal :

Cordon bleu fribourgeois de Ponthaux
et sa sauce tomate maison,
pommes de terre rissolées
et choux rouges de Corjolens

En dessert :

Tarte maison aux pruneaux
de Chésopelloz

Menu complet CHF 21.-

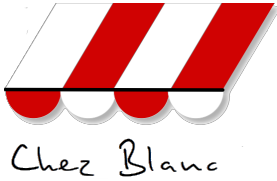
Sans entrée ou sans dessert CHF 19.-

Assiette du jour CHF 17.-

Menu complet sans viande / poisson CHF 19.-

Entrée ou Dessert du jour CHF 5.-

Pour le plaisir



Menu du mardi 18 décembre

En entrée :

Tomme de l'apprenti poêlée
et salade
ou soupe d'hiver

En plat principal :

Rôti de porc aux petits légumes
et sa sauce crémeuse,
polenta
et carottes de Corjolens

En dessert :

Cake surprise

Menu complet CHF 21.-

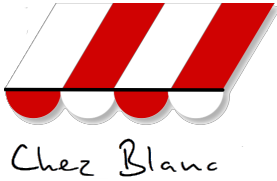
Sans entrée ou sans dessert CHF 19.-

Assiette du jour CHF 17.-

Menu complet sans viande / poisson CHF 19.-

Entrée ou Dessert du jour CHF 5.-

Pour le plaisir



Menu du mercredi 19 décembre

En entrée :

Mini omelette de Thimlay
ou soupe de légumes du marché

En plat principal :

Steak haché de bœuf maison,
sauce au poivre, roestis maison
et ses laitues de Corjolens aux lardons

En dessert :

Poire de Chésopelloz
au vin rouge

Menu complet CHF 21.-

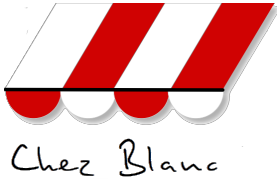
Sans entrée ou sans dessert CHF 19.-

Assiette du jour CHF 17.-

Menu complet sans viande / poisson CHF 19.-

Entrée ou Dessert du jour CHF 5.-

Pour le plaisir



Menu du jeudi 20 décembre

En entrée :

Croustinette de fromage
ou soupe de légumes

En plat principal :

Ragoût de bœuf aux carottes,
quinoa et sa brunoise de légumes,
haricots verts

En dessert :

Clafouti maison
de pruneaux de Chésopelloz

Menu complet CHF 21.-

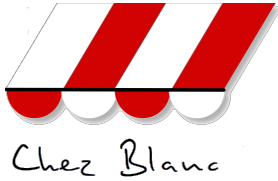
Sans entrée ou sans dessert CHF 19.-

Assiette du jour CHF 17.-

Menu complet sans viande / poisson CHF 19.-

Entrée ou Dessert du jour CHF 5.-

Pour le plaisir



Menu du vendredi 21 décembre

En entrée :

Poivre au lard maison,
ou crème de légumes

En plat principal :

Filets de bondelles, sa sauce au Chasselas,
pommes de terre nature
et légumes d'hiver

ou

Ossobuco de porc de Prez,
pommes de terre en mousseline
et légumes d'hiver

En dessert :

Biscôme maison

Menu complet CHF 21.-

Sans entrée ou sans dessert CHF 19.-

Assiette du jour CHF 17.-

Menu complet sans viande / poisson CHF 19.-

Entrée ou Dessert du jour CHF 5.-

Pour le plaisir



Menu du samedi 22 décembre

En entrée :

Velouté maison de carottes et gingembre
ou salade de doucette et oeuf de Cottens

En plat principal :

Rôti de boeuf au Pinot Noir,
gratin de pommes de terre
et épinards

En dessert :

Glaces artisanales de la Roche

Menu complet CHF 21.-

Sans entrée ou sans dessert CHF 19.-

Assiette du jour CHF 17.-

Menu complet sans viande / poisson CHF 19.-

Entrée ou Dessert du jour CHF 5.-

Pour le plaisir



Menu du dimanche 23 décembre

En entrée :

Salade de doucette,
pain d'épice maison et tomme,
saucisse sèche à la truffe

En plat principal :

Dinde fribourgeoise de Noël
aux marrons,
pommes de terre en mousseline
et poireaux de Corjolens

En dessert :

Bûche de Noël du Père Blanc

Menu complet CHF 25.-

Sans entrée ou sans dessert CHF 13.-

Assiette du jour CHF 21.-

Menu complet sans viande / poisson CHF 19.-

Entrée ou Dessert du jour CHF 5.-

Pour le plaisir