

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



1962

2022

Carte des mets

La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur

Chère cliente, Cher client

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps



Avant de bien commencer et pour accompagner vos apéritifs

LE JAMBON * <i>Iberico Pata Blanca de Vaumarcus*</i> , 18 mois d'affinage, pain grillé, concassé de tomates	26.50**
LE PATA NEGRA * <i>Iberico Pata negra Vaumarcus*</i> , pain grillé, concassé de tomates	35.50**
MINI SARDINES PIQUANTES beurre <i>au piment d'Espelette, croûtons</i>	26.50**

** Ces plats ne peuvent pas être pris en compte avec le passeport gourmand, merci

Pour Commencer

Salade de saison / petites graines / copeaux de sbrinz		13.90
Foie gras de canard mi-cuit / chutney de fruits de saison / pain brioché		27.50
Carpaccio de bœuf / champignons / câprons / copeaux de sbrinz	16.50 /	24.50
Thon snaké au sésame / avocat épicé / consommé au Kikkoman / brunoise légumes		28.50
Grosses crevettes / bisque légère / guacamole/ piment d'Espelette / avocat grillé		27.50
Ceviche de Lotte / citron vert / pomme / orange / salicornes / sevruga		28.50

Pour suivre

Risotto aux légumes de saison (avec œuf parfait suppl. frs. 5.00)		28.50
Risotto , copeaux et médaillon de foie gras poêlé		33.50
Risotto cébettes / grosses crevettes grillées / sauce bisque		44.50
Assiette de légumes du moment assortis		27.50

Tartare de bœuf		43.50
Tartare de bœuf royal (<i>foie gras poêlé, perlage de truffes, copeaux de sbrinz</i>)		49.50

Poissons, coquillages

Filets de perches rôti / <i>beurre blanc citronné / Pommes frites, légumes</i>	29.50/42.50
Poisson du jour selon arrivage (<i>Bar, Loup, Turbot, Saumon, Maigre, Lotte, lieu noir, sole + 6.00</i>)	46.50
Noix de St Jacques <i>rôties façon Rossini sur risotto, truffes de saison</i>	49.50

Plats principaux

Entrecôte aux échalotes confites <i>sauce au vin rouge</i>	48.50
La caille / Désossée et farcie au foie gras / jus de volaille / champignons de saison	46.50
Côte de cochon « Grand Cru » / <i>infusé aux herbes / sauce moutarde</i>	49.50
Saltimbocca de Parisienne de veau / <i>foie gras poêlé</i>	47.50
Filet de bœuf Rossini / <i>façon châteaubriant, jus au porto millésimé aux champignons</i>	62.50
Turf & Surf / <i>Filet de bœuf / Grosses crevettes / jus de veau aux champignons</i>	66.50

Nos plats sont accompagnés de pommes mousseline maison ou pommes frites maison

Les Fromages *la Maison du fromage chez Sterchi*

Chariot de fromages accompagné d'un petit verre de porto millésimé	18.50
--	-------

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



LE CAVIAR

Caviar d'Iran de la mer Caspienne

Sévruqa	100gr	220.00
Sévruqa	50gr	115.00
Sévruqa	30gr	70.00
Osciètrè	100gr	300.00
Osciètrè	50gr	160.00
Osciètrè	30gr	100.00

Servi avec blinis, crème, oignons, œuf dur, persil, citron

Apéritif Royal

L'UNION PARFAITE 30 gr de caviar Sévruqa d'Iran, blinis et 1 flûte de *R* de Ruinart brut 85.00

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Nos partenaires de confiance

Viande

Boucherie Merat Martigny

Boucherie Montandon les Ponts de Martel

Boucherie Droz Estavayer-Le-Lac

Sutter Villeneuve

Œuf de Plein air Ferme Ch. A. Schafroth la Chaux-de-Fonds

Légumes

Culturefood Fribourg

Poissons et crustacés et caviar

Lehnherr Comestible Bevaix / Mulhaupt Lausanne / Bianchi Zurich

Caviar Palais Oriental Montreux

Provenance de nos produits

Bœuf, veau Suisse, Sud Amérique, Irlande, **volaille** France,

Saumon Ecosse et Norvège, **Crustacés (SA) Poisson** (Arctique) **Caviar** Iran