

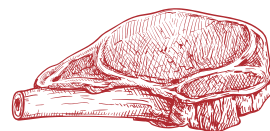
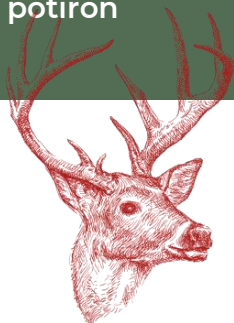
# PALACE

## CHEF CORNER

Civet de chevreuil, purée de pommes de terre, garniture de chasse 36

Entrecôte de cerf, sauce au genièvre, spätzlis au séré, garniture de chasse 42

Cuisse de canard confite, citron vert, risotto au potiron 36



## BOUCHERIE PALACE

Entrecôte suisse, 150 g 36  
pommes frites, 250 g 46  
beurre aux herbes

Dès 2 personnes par pers.

Selle de chevreuil, cerises noires, spätzlis au séré, garniture de chasse 50

## VÉGÉTARIEN

Fregola Sarda, pousses d'épinards, tomates dattarino, artichauts, burrata 29

Spätzlis au séré, garniture de chasse, chou rouge 32

Risotto aux bolets, choux Bruxelles, potiron 32

## SALADES

Salade verte 9

Salade mêlée 11

Salade de doucette, œuf poché bio, lardons, croûtons 15

Salade de poulet au curry, fruits 25

## POTAGES

Potage de potiron, amaretti 14

Potage au vin blanc de Cernieux 14

Potage de racine de persil, lentilles Beluga 14

## BRASSERIE

### LES CLASSICS

Langue de bœuf, sauce aux câpres, pommes mousseline 29

Coquelet diablo, pommes frites (30 minutes) 29

Escalope viennoise, citron, pommes frites 39

Emincé de foie de veau, balsamique, sauge, rösti 37

## ENTRÉES

Terrine de sanglier, abricots secs, sauce cumberland, salade d'herbes 16

Foie gras de canard sauté, racine rouge, noisettes torréfiées, vinaigre balsamique 24

Os à moelle, fleur de sel, pain Maggia grillé 18

Tartare de bœuf, toast, beurre 25

## LAC & MER

Filets de perche suisse poêlés, pommes nature du Seeland 44

Omble chevalier, chou de milan, marrons, safran, fregola sarda 38

Noix de Saint-Jacques, Risotto, tomates cerise, chili, citronnelle 39

## TARTES FLAMBÉES

dès 18:00 heure

Mont Vully oignons, lardons, cumin 18

Le fribourgeois Vacherin fribourgeois, champignons, oignons rouges, marjolaine, poivre long 20

Le fumé Saumon fumé, aneth, câpres, oignons, pickles 22

