

PALACE

SALADES & SOUPES

Salade verte	9
Salade mêlée	11
Salade de doucette, oeuf poché bio, lardons, croûtons	15
Salade de poulet au curry, fruits	25
Potage de patate douce, lait de coco	14
Potage au vin blanc de Cernieux	14
Consommé, ravioli farci de joue de bœuf, côte de bettes	16

ENTRÉES

Carpaccio de betterave rouge, gorgonzola, vinaigrette aux noix	18
Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et gingembre, brioche	24
Os à moëlle, fleur de sel, pain Maggia	18
Tartare de boeuf, toast, beurre	25

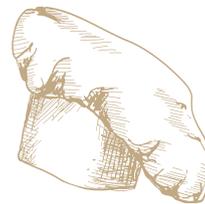
TARTES FLAMBÉES dès 17:00

Mont Vully <i>Lardons, oignons, cumin</i>	18
Le Fribourgeois <i>Vacherin fribourgeois, champignons, oignons rouges, marjolaine, poivre long</i>	20
Le fumé <i>Saumon fumé, câpres, aneth, pickles d'oignons</i>	22

VEGETARIEN

Nouilles Tajarin, sauce à la crème, truffe blanche	42
Capuns aux légumes, émulsion au safran	29
Risotto au vin blanc, pousse d'épinards, pleurote de panicaut, mascarpone	30

CHEF CORNER



Moules marinières, pommes frites	30
Rognons de veau « bolo » rôtis au beurre, risotto au vin rouge	32
Entrecôte de cerf, jus aux myrtilles, Spätzlis au séré, légumes racines	42

LES CLASSICS

Langue de bœuf, sauce aux câpres, purée de pommes de terre	29
Coquelet «Diabolo», pommes frites (35 Minutes)	29
Escalope de veau viennoise, pommes frites	38
Emincé de veau zürichoïse, nouilles tajarin	40

LES VIANDES

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

Dès 2 personnes par pers.

Côte de boeuf « dry aged », sel fumé, légumes, beurre à la truffe, pommes frites	52
--	----

LES POISSONS

Les huîtres	la pièce
Marennnes fines claires	4.50
Gillardeau	5.50
Filet de sandre, émulsion au champagne, riz de Camargue, pak choï	38
Filets de perche Loë du Lötschental rôtis pommes nature	44