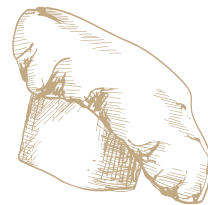


PALACE



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 carottes, gingembre, oranges	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
Poulpe grillé à la méditerranéenne	19
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

Malfatti, radis, noisettes grillées, huile de noisettes, fromage Belper Knolle	28
Capuns aux légumes, émulsion au safran	29
Patate douce, burrata, huile aux herbes, noix	28

CHEF CORNER

Coq au vin classique, polenta bramata	30
Rognons de veau « bolo » rôtis au beurre, risotto au vin rouge	32
Blanquette de veau, haricots verts, purée de pommes de terre	34

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 tamarin	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
Marennes fines claires	4.50
Gillardeau	5.50
Filet de féra, beurre aux herbes, riz de Camargue, brocoli	35
Filets de perche Loë du Lötschental rôtis, pommes nature	44