



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Opérodinatoire : Automne

1. Soupe de Courge (soupe chaude)
2. Pressé de foie gras – Chutney de figue - brioche
3. Bœuf façon « tigre qui pleure »
4. Suprême de caille – bettrave – huile de noisette
5. Magret de canard – lentilles - balsamique
6. Mousse de chèvre – crumbel de noix – poire a botzy
7. Gambas – tandoori – sauce yoghurt - coriandre
8. Tartare de bœuf – œuf de caille
9. Croustillant de volaille - huile de truffe
10. Rillettes de Cabillaud – tomates séchées - ciboulette
11. Burger - poulet – céleri branche – curry
12. Quiche de saison
13. Saumon fumé – Blinis – raifort – granny smith's
14. Feuilleté – mi cuit de chevreuil – baies roses – noix noires
15. Thon rouge – sésame – pak choi – sauce soja

Les douceurs : Automne

1. Fondant chocolat - passion
2. Fraîcheur citron meringué
3. Marquise aux trois chocolats
4. Opéra café
5. Pomme Tatin - sablé breton
6. Finger - marron - myrtilles
7. Alliance caramel - vin cuit
8. Le Mont - blanc (marron - vanille)
9. Mille feuilles - chocolat - noisette
10. Variation fruits des bois

Formules pour apéro dînatoire

Formule 1 Fr. 32. --/ personne : 6 sortes

(salé et/ou sucré)

Formule 2 Fr. 40. --/ personne : 8 sortes

(salé et/ou sucré)

Formule 3 Fr. 48. --/ personne : 8 sortes

de salé + buffet de dessert 4 sortes

Formule 4 Fr. 54. --/ personne : 8 sortes

de salé + buffet de dessert 6 sortes

à partir de 10 personnes

Personnel de service Fr. 30. --/ heure