

CARTE DE PRINTEMPS

Nous vous proposons une cuisine gourmande en collaboration avec nos producteurs locaux riche en produits de qualités. Toute notre offre est faite maison et change régulièrement

LES ENTREES

- ° **Salade verte** de saison et crudités 9.-
- ° **Pommes frites maison** au paprika fumé 8.-
- ° **Ravioles artisanales de Pastifici aux asperges et ail des ours** 13.-

LES PLATS

- ° **Ravioles artisanales de Pastifici aux asperges et ail des ours** 26.-
- ° **Le suprême de poularde CH aux champignons cueillis par nos soins** 29.-
Riz et légumes de saison
- ° **Entrecôte parisienne de bœuf CH, sauce moutarde des rôtisseurs** 40.-
Frites maison, légumes de saison

DESSERT

- ° **Crème brûlée** 10.-
- ° **Gratin de fraises et glace à la vanille** 13.50

NOS GLACES

- ° **Petite coupe glacée** 7.-
Une boule de sorbet cassis arrosée de vodka
- ° **Coupe glacée d'Ogoz** 13.-
Glace fleur de lait, sauce au chocolat, chantilly, amandes effilées
- ° **Coupe glacée fribourgeoise** 14.-
Glace au vin cuit, meringues, crème double, vin cuit

- ° **Boule de glace artisanale** au choix de notre glacier **la boule** 4.-

Supplément chantilly 2.-

Supplément crème double 3.-

Les parfums de glaces artisanales de « Oh Gelato »

Fleur de lait AOP Gruyère, sorbet chocolat noir et rouge, noisettes du Piémont, pistache verte de Bronte, café crème, vin cuit fribourgeois, bergamote de Sicile, cassis, caramel beurre salé, absinthe, poire

