



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Opérodinaire : Automne

1. Soupe de Courge (soupe chaude)
2. Pressé de foie gras – Chutney marron & pruneau - brioche
3. Chevreuil façon « tigre qui pleure »
4. Suprême de caille – courge – aceto balsamico
5. Canneloni de bœuf rouge – pois chiche et légumes croquants - harissa
6. Duo de fromage de chèvre – pomme golden – endives - noix
7. Gambas – curry rouge – lait de coco - citronnelle
8. Tartare de bœuf – œuf de caille
9. Croustillant de volaille - huile de truffe
10. Filet de truite fumée – blinis - sariette
11. Burger - poulet – céleri branche – curry
12. Quiche de saison
13. Tartare de duo de saumon – citron vert - aneth
14. Feuilleté – magret de canard – mousse de foie gras
15. Carpaccio de thon rouge – soja – coriande - ciboulette

Les douceurs : Automne

1. Fondant chocolat - passion
2. Fraîcheur citron meringué
3. Marquise aux trois chocolats
4. Cappuccino café blanc
5. Macaron - pomme Tatin
6. Opéra marron - vanille Bourbon
7. Alliance caramel - vin cuit
8. Mini Paris-Brest à ma façon
9. Tartelette - Chocolat douce - framboise
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