



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Apéro dînatoire : Hiver

1. Soupe de carotte – estragon (soupe chaude)
2. Pressé de foie gras – chutney exotique - brioche
3. Fines tranche de bœuf – sauce truffes - topinambours
4. St-jacques – poireau – vinaigrette citronnée
5. Cannelloni – coucous de légumes – ricotta – œufs de caille
6. Dorade grillée – avocat – citron vert
7. Tiramisu – chèvre – courge - thym
8. Tartare de veau – pistaches - agrumes
9. Croustillant de volaille - huile de truffe
10. Gambas – duo de panais - aioli
11. Burger - poulet – céleri branche – curry
12. Quiche de saison
13. Duo de saumon en roulade – coriande – yoghurt
14. Magret de canard laqué – gingembre – carotte en duo
15. Suprême de caille – marron caramélisé – céleri pomme

Les douceurs : Hiver

1. Fondant chocolat - passion
2. Fraîcheur citron meringué
3. Marquise aux trois chocolats
4. Variation d'agrumes
5. Pomme Tatin - sablé breton
6. Ananas - baies roses
7. Cheesecake - fruit de la passion
8. Panna Cotta mangue - coco
9. Mille feuilles - chocolat - noisette
10. Macaron exotique

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