

# Menu

## *Dégustation*

Amuse-bouche

Asperge verte

*À la ficelle, sabayon morille et crémeux de jaune d'œuf*

Foie gras de canard

*Marbré au cacao, kumquat confit et poivre de Java*

Œuf 63°C

*Petit pois, cébette et émulsion ail des ours*

Suprême de canette

*Rôti, betterave confite, panais et jus de volaille à l'hibiscus*

Vacherin fribourgeois

*Vin jaune, cerneaux de noix et saladine*

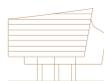
Charlotte

*Fraise gariguette, vanille, biscuit Joconde, et coulis de fraise au citron vert*

Mignardises

150

*Ces menus sont disponibles jusqu'à 21h et sont conçus pour l'ensemble de la table.*



**hôtel palafitte**  
restaurant | la table



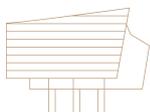
# Pour Commencer

Foie gras de canard	33
<i>Marbré au cacao, kumquat confit et poivre de Java</i>	
Maquereau	27
<i>En escabèche, huile de coriandre, graine de moutarde et capucine</i>	
Asperge verte	34
<i>À la ficelle, sabayon morille et crémeux de jaune d'œuf</i>	
Œuf 63°C	26
<i>Petit pois, cébette et émulsion ail des ours</i>	

---

# Le Végétal

Salade de quinoa I.P Suisse	24
<i>Concombre, fenouil, radis et vinaigrette calamansi</i>	
Risotto	32
<i>Petit pois, sauge et citron confit</i>	
Velouté de saison	21
<i>Cresson de Fontaine, amande et fromage frais de brebis</i>	



# La Mer

Bar	59
<i>Snacké, asperges vertes, févrette, oignon nouveau et oseille</i>	
Cabillaud	54
<i>Poché, asperges blanches, morille, crème d'amande et beurre blanc</i>	
Saint-Pierre	72
<i>Rôti, artichaut violet, coriandre, safran et bouillon barigoule</i>	

---

# La Terre

Bœuf maturé	64
<i>Filet et pressé de palerons braisé, carotte nouvelle et jus corsé</i>	
Suprême de canette	52
<i>Rôti, betterave confite, panais et jus de canard à l'hibiscus</i>	
Agneau de l'Alpstein	54
<i>Épaule confite, légumes de printemps, morille et jus d'agneau</i>	



# La Gourmandise

Charlotte	18
<i>Fraise, vanille, biscuit joconde, et coulis de fraise au citron vert</i>	
Chocolat	17
<i>Kumquat, amande, poivre de Java et sorbet mandarine maison</i>	
Paris-Brest	17
<i>Crème diplomate à la noisette du Piémont et croustillant praliné</i>	
Sélection de fromages suisses de saison par notre fromager « La Maison Sterchi »	21
Glaces et Sorbets*	
Une boule	6
Deux boules	10
Trois boules	16
Supplément sauce chocolat ou chantilly	2



---

## PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

BŒUF, AGNEAU : Suisse / FOIE GRAS DE CANARD, CANETTE : France  
CABILLAUD, MAQUEREAU, SAINT-PIERRE : FAO 27 / BAR : France, Grèce

**TARIFS 2025** | Tous nos prix sont indiqués en CHF. TVA et service inclus

\* ne répond pas aux exigences du Label « FAIT MAISON »