

Les Menus du Château de Vuissens

Le Menu de Saison

Amuse-bouche



Oeuf basse température, asperges, chorizo



Agneau Fribourgeois confit, carottes, jus corsé



Panna Cotta, variation autour de la rhubarbe et son sorbet



Mignardises

69 Frs par personne

Le Menu du Château

Amuse-bouche



Asperges et son oeuf confit, chorizo



Foie gras de canard marbré, fraises, espuma Gin



Veau cuit basse température, Pak Choi et Kimchi de Vuissens



Parfait Chocolat Noir, chocolat Gold et sa glace pistache



Mignardises

89 Frs par personne

Menu servi pour toute la table

Nous apportons un soin tout particulier à la sélection de nos produits pour l'élaboration de notre carte, en faisant confiance à la boulangerie de Mr Bigler «Pain d'Or 2021/2023», la fromagerie du Haut-Jorat Mr Pernet, les fromages de Combremont-le-Petit, les maraîchers Bio famille Gfeller, la pisciculture de Chamby Mr Guibert, les glaces artisanales de Gelateria,

Aventure de thé Mr Feusi et le Café Grain Noir Mr Jaquier.

