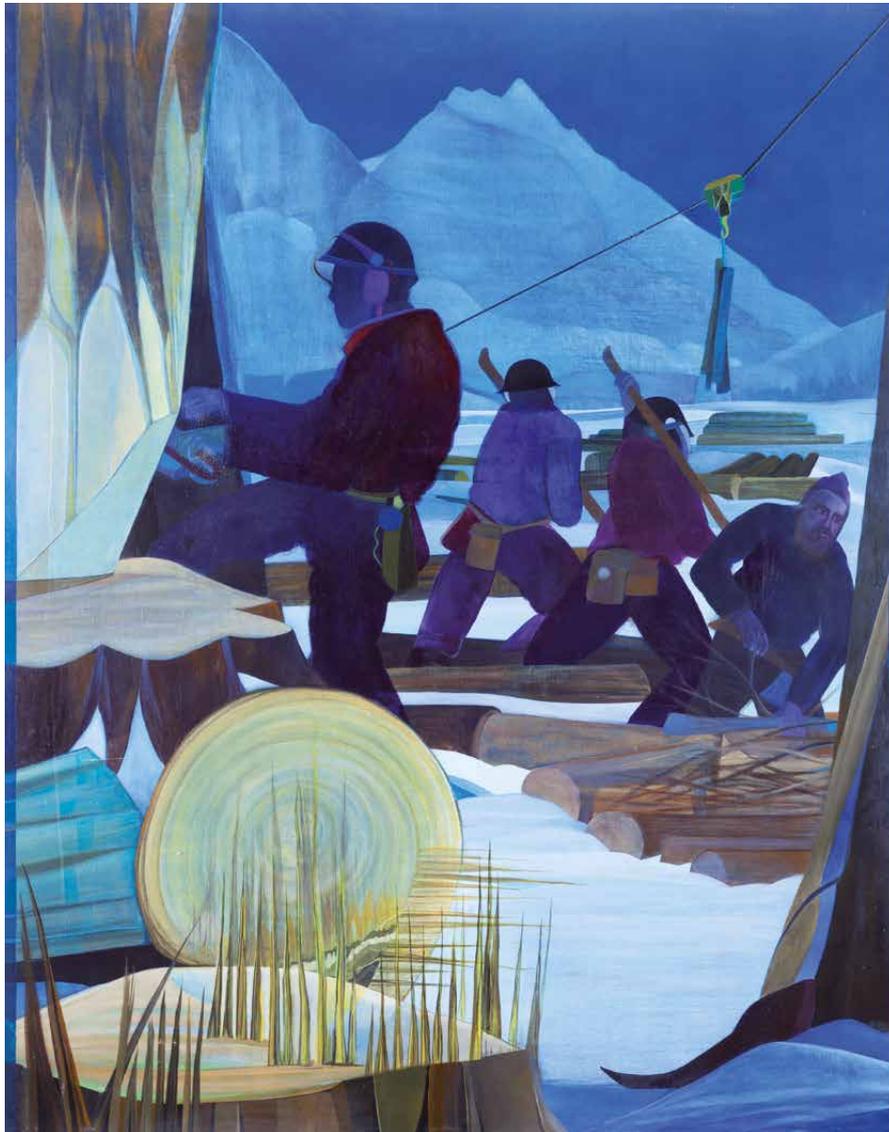


4 SAISONS
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



HIVER 2022–2023

MENU D'HIVER

135.-

ACCORDS METS & VINS

3 suggestions	50.-
5 suggestions	85.-

JEAN-MARIE *jm* PELLETIER
MACUISINE.PRO

BIENVENUE AU

4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Amuse-bouches

Appetithäppchen

Thon rouge mi-cuit à la fraîcheur d'agrumes, radis colorés et son gel citron

Halbgegarteter roter Thunfisch, Zitrusfrüchte-Vinaigrette, bunte Radieschen mit Zitronengel

Biscuit de brochet dans son bouillon d'oignons, monté au beurre fermier de Charmey

Hecht-Plätzchen in butter-leichter Zwiebel-Kraftbrühne

Entrecôte de bœuf Angus à la betterave-cassis,
rouelle de pommes de terre agria truffées

Angus-Rind Entrecôte mit Randen und schwarzer Johannisbeere, Agriakartoffeln mit Trüffel

Tavillon de fromage 100% fribourgeois,
chutney de figes et ses bricelets fribourgeois (suppl. 15.-)

Holzschindel mit 100% Freiburger Käse, Feigen-Chutney und hiesiges Bretzeli (Zuschlag 15.-)

Pommes et poires rôties, espuma au cidre de Normandie et tuile de châtaignes

Gebratene Äpfel und Birnen, Apfelweinschaum aus der Normandie und knuspriges Kastanien-Biskuit

Fraîcheur d'agrumes en texture, biscuit moelleux à l'huile d'olive,
opaline aux zestes de combava, gel acidulé et sorbet mandarine

Zitrusfrüchte-Delice mit weichem Olivenöl-Biskuit, Opaline mit Combava-Zesten,
saures Gel und Mandarinen-Sorbet

Mignardises

Kleine Köstlichkeiten

Provenances : Crevette bleue, Caviar, Saumon, Brochet et Bœuf – Suisse, Thon – Philippines

Sur demande, nos chefs de service vous donneront volontiers des informations
sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Hotel Cailler

Le nom du restaurant gastronomique « Quatre Saisons » est inspiré par la série des tableaux de Jacques Cesa. L'artiste grüerien a peint cette série pour l'Hôtel Cailler.

Il a illustré les saisons, la luminosité particulière, ainsi que l'évocation des métiers traditionnels de la montagne.

Les tableaux sont en exposition à l'hôtel, acrylique sur bois.



Jacques Cesa relatant sa rencontre avec Claude Cailler au Printemps 1983

« Il m'avait convoqué par téléphone, je devais me rendre à Charmey pour 8h30, le matin, dans le tout nouvel Hôtel Cailler, qu'il venait de construire.

Il parlait comme un académicien. J'étais intimidé. "Voilà, mon cher Monsieur ! J'ai envie de vous commander une œuvre pour la placer dans l'Hôtel. Je souhaiterais que cette œuvre respire, en quelque sorte, le pays de Gruyère."

"Alors, qu'allez-vous me proposer ? Je vous écoute."

Je disais tout à l'heure que j'aimais beaucoup cette vallée. Elle contient une mémoire rurale impressionnante par les différents métiers pratiqués dans les différents villages, puis il y a tout le monde des alpages, l'estive des troupeaux...

Sur cette idée, sur ce principe, je vous propose de réaliser 4 portraits, au rythme des saisons : et en un seul souffle, je lâche...

L'HIVER, avec les bûcherons de la commune de Charmey.

Le PRINTEMPS, avec les tavillonneurs de la vallée.

L'ÉTÉ avec les faneurs.

L'AUTOMNE avec justement, la foire aux moutons à Jaun !

Épilogue. Claude Cailler ne discuta pas du prix, et me donna un délai de 6 mois, pour réaliser les 4 peintures. »