

MONTAGNY

L'AIGLE NOIR

Route des Arbognes 70, 026 660 24 84
www.arbognes.com

On n'entend que du bien de cette adresse récemment reprise. Le cuisinier, Jérôme Loup, a été formé au Pérolles et à Bourguillon: le foie gras est d'oie, les truites viennent du bassin devant la maison, le bœuf provient de la ferme.

PENSIER

RISTORANTINO CARPE DIEM

Route de Fribourg 54, 026 322 10 26
www.rist-carpediem.ch

Impossible de ne pas succomber au charme indicible de cette adresse champêtre! Symboliquement, on quitte la route pour traverser un petit pont qui enjambe le ruisseau. De l'autre côté, c'est le pays des fées: la grange d'un côté, la façade peinte de l'ancien moulin de l'autre, des rosiers grimpants et des fleurs

des champs, un potager magique et quelques tables où l'on peut déguster les délices préparés par Giovanni Cambioli: des antipasti exquis, des tagliatelles bolognaise comme là-bas, une nage de poissons de mer qui rappelle les vacances... Le tout est servi avec la gentillesse spontanée de Monica Rosenberg.

VILLAREPOS

LA CROIX BLANCHE

Au Village, 026 675 30 75
www.croixblanche.ch

Un jardin enchanteur sous les marronniers, une cuisine raffinée et l'accueil charmant de Christa et Arno. Depuis dix ans, le chef puise dans les meilleurs produits qu'il sait sublimer dans ses assiettes au bistrot.

VUISSENS

RESTAURANT DU CHÂTEAU

024 433 30 33
www.chateauvuissens.ch

Dans le cadre idyllique de la cour de ce château de conte de fées, la terrasse est dressée avec une élégance toute contemporaine: beaux fauteuils blancs et parasols violets parsèment les allées pavées entre les buis taillés. La cuisine de Didier Bolle suit les saisons: soupes froides, salades gourmandes, viandes cuites à la braise. Le tout à côté du golf.

LAC

AVRY-DEVANT-PONT

LE VIGNIER

Route de la Gruyère 123, 026 915 99 15
www.vignier.ch

Ici, le panorama sur le lac et les montagnes est superbe. La cuisine aussi. Le rouget et ses lamelles d'asperges sont parfaits, le cœur de filet de bœuf exemplaire.

PONT-LA-VILLE

GOLD RESORT DE LA GRUYÈRE

Route du Château 1, 026 414 94 21
www.golfresort-lagruyere.ch

La colline vert intense du golf tombe littéralement dans le lac de la Gruyère depuis ce belvédère fleuri. Cuisine inspirée: carpaccio de daurade, poissons du lac, côte de veau-beurre maison.

MORAT-MEYRIEZ

LE VIEUX MANOIR

Rue de Lausanne 18, 026 678 61 61
www.vieuxmanoir.ch

Incroyable mais vrai: le Vieux Manoir va fermer cet automne! Il faut donc profiter encore une fois de la majesté de son parc sublime, de la table installée sur un ponton sur l'eau, du lounge sous les grands arbres, de la terrasse abondamment fleurie et de la cuisine soignée autant que luxueuse.

MONTAGNE

CHARMEY

HÔTEL CAILLER

Gros-Plan 28, 026 927 62 622
www.hotel-cailler.ch

La grande terrasse fait face aux bains de Charmey. Et les assiettes du bistrot sont ensoleillées: buffets de salades, tartare de bœuf à la truffe d'été, hamburger luma beef, langoustines grillées.

CERNIAT

PINTE DES MOSSETTES

La Valsainte, 026 927 20 97

Sans doute l'un des plus beaux cadres de verdure pour manger sous les grands arbres. Adresse mythique, la pinte poursuit son chemin entre herbettes goûteuses et recettes espiègles inspirées par ce vallon magique.

VILLE

BULLE

PARIS-BANGKOK

Route de Riaz 16, 026 919 80 40
www.hotel-lerallye.ch

Voilà une adresse insolite! Si l'on n'y vient pas pour la vue, on y vient pour le dépaysement de la carte des deux chefs, l'un français, l'autre thaïlandais, qui composent une carte voyageuse pleine de bonnes surprises.

ESTAVAYER-LE-LAC

RIVE SUD

Rue de l'Hôtel de Ville 16, 026 663 92 92
www.lerivesud.ch

Une nouvelle adresse prometteuse dans l'ancien hotel de ville. Sur l'agréable terrasse, la carte a un accent méditerranéen (risotto à la roquette) et propose de jolis desserts maison.

FRIBOURG

LE PÉROLLES

Boulevard de Pérolles 18a, 026 347 40 30
www.leperolles.ch

La plus belle terrasse de la ville est là où l'attend le moins: en contrebas du boulevard, à quelques pas de la gare, le restaurant du talentueux Pierrot Ayer s'ouvre sur une jungle de verdure. La cuisine? Du grand art.



CHARMEUR Le lieu invite à prendre son temps pour la découverte.

CAMPAGNE

SUGIEZ

HÔTEL DE L'OURS

Route de l'Ancien-Pont 5, 026 673 93 93
www.hotel-ours.ch

Des palmiers et des lauriers-roses bordent cette belle maison des années 1900 et sa terrasse pavée devant l'entrée. De l'autre côté, donnant sur le canal où passent les bateaux (tiens, pourquoi ne pas en

prendre un pour venir?), le jardin où l'on mange entouré de tonnelles près d'un bassin. Au charme du lieu répond l'immense gentillesse de l'accueil. Et la cuisine sobre, légère et tout en fraîcheur de la cheffe, Monika Gysin, suit les saisons. Sandre et fèves croquantes, volaille aux asperges blanches et vertes. Excellents crus du Vully. ◦