

# Entrées

<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>	12
<b>Salade mêlée</b> <i>Gemischter Salat</i>	14
<b>Crème de panais, noix de cajou et jus de pamplemousse</b> <i>Crème aus Pastinaken, Cashewnüssen und Grapefruitsaft</i>	12
<b>Rouleau d'endive à l'orange et salsifis, mousse de brocoli et vinaigrette de mandarine</b> <i>Endivienrolle mit Orangen und Schwarzwurzeln, Brokkoli-Schaum und Mandarinvinaigrette</i>	19
<b>Magret de canard fumé maison au coeur de foie gras, rillettes de canard, pickles de radis bière à la betterave</b> <i>Hausgeräucherte Entenbrust mit Gänseleberherz, Entenrillettes, Essigradieschen, Rote-Bete-Bier</i>	25
<b>Quenelles de sandre, moule farcie et émulsion, gelée de litchi</b> <i>Zanderklösschen, gefüllte Miesmuschel und ihre Emulsion, Litchigelee</i>	26

# Plats

Pappardelles aux morilles, émulsion parmesan 25  
*Pappardellen mit Morcheln, Parmesanemulsion*

Turbot, sauce au café Villars, purée de chou fleur 42  
et pommes de terre douces sautées  
*Steinbutt, Villars-Kaffeesauce, Blumenkohlpüree  
und gebratene Süsskartoffeln*

Suprême de pintade farcie à la truffe, sauce champagne, 43  
purée de pommes de terre et légumes du moment  
*Perlhuhnbrust mit Trüffelüllung, Champagnersauce,  
Kartoffelpüree und saisonales Gemüse*

Filet de bœuf Rossini, pommes de terre sautées 62  
et légumes du moment  
*Rindsfilet Rossini, Bratkartoffeln  
und saisonales Gemüse*

Entrecôte du Sauvage 200g 35  
300g 42  
500g 70

Accompagnée de pommes de terre sautées et légumes du marché  
Sauces : sauce aux poivres, sauce à l'échalote, beurre café de paris,  
sauce béarnaise

*Begleitet von Bratkartoffeln und Marktgemüse*

*Saucen: Pfeffersauce, Schalottensauce, Café de Paris, Béarnaise*

## Fromages

Assiette de fromages  
*Käseteller*

14

## Desserts

Beignet de poire au coeur de chocolat et noisettes,  
crème anglaise et boule de glace

*Birnenbeignet mit Schokoladenherz und Haselnüssen,  
Englische Creme und eine Kugel Eis*

15

Sphère à l'orange sanguine, litchi et grenade

*Blutorangenkugel, Litchi und Granatapfel*

14

Café gourmand

*Café gourmand*

16

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

*Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.*

### **Origines**

*Canard : France*

*Sandre : Europe*

*Moules : France*

*Turbot : Fao27*

*Boeuf : Suisse*

*Pintade : France*

*Langoustine : Grande-Bretagne*

*Foies de canard gavé : France*

*Pata negra : Espagne*

## **LE SAUVAGE**

*Planche-Supérieure 12*

*1700 Fribourg*

*026 347 30 60*

*bonjour@le-sauvage.ch*