

Menu dégustation

soir uniquement

Langoustines en trois façons, gelée de yuzu,
piment d'Espelette et mousse de brocoli

*Langustinen auf drei Arten, Yuzu-Gelee,
Piment d'Espelette und Brokkoli-Schaum*

—

Foie poêlée à l'ananas, émulsion noix de coco et jus au café

Gebratene Leber mit Ananas, Kokosnuss-Emulsion und Kaffeejus

—

Filet mignon de pata negra en croûte de piment,
jus au madère, galette de pommes de terre douce
et légumes du moment

*Pata Negra Filet Mignon mit Chili-Kruste,
Madeira-Sauce, Süsskartoffelküchlein
und saisonales Gemüse*

—

Assiette de fromages

Käseteller

—

Mini bûche pralinée et sa glace

Mini-Bûche mit Praliné und Eis

Menu du maraîcher

soir uniquement

Feuille de bette farcie au panais et blanc de bette, gelée grenade
et vinaigrette à la mandarine

*Mangoldblatt gefüllt mit Pastinake und Weisses vom Mangold,
Granatapfelgelee und Mandarinvinaigrette*

—

Avocat tiède, émulsion à la noix de coco et ananas rôti

Lauwarme Avocado, Kokosnuss-Emulsion und geröstete Ananas

—

Raviole de châtaigne à la courge sauce crème au café

Kastanienravioli mit Kürbis in Kaffeecremesauce

—

Assiette de fromages

Käseteller

—

Mini bûche pralinée et sa glace

Mini-Bûche mit Praliné und Eis

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