Menu dégustation

soir uniquement

Tataki de thon mariné, salade de wakame au sésame,
mayonnaise au wasabi, gelée yuzu
Mariniertes Thunfisch-Tataki, Wakame-Salat mit Sesam,
Wasabi-Mayonnaise, Yuzu-Gelee

—

Ris de veau croustillants, salade d'asperge à l'ail des ours
et sauce hollandaise
Knuspriges Kalbsbries, Spargelsalat mit Bärlauch
und Sauce Hollandaise

—

Filet mignon de porc et sa poitrine caramélisée au miel,
pomme Anna et légumes du moment
Schweinefilet Mignon mit Schweinebäuchlein karamellisiert
mit Honig, Anna-Kartoffeln und saisonales Gemüse

—

Assiette de fromages
Käseteller

—

Tourte à la banane
Bananentorte

menu / sans fromage 99 / 94

Menu du maraîcher

soir uniquement

Mille-feuille d'asperge à l'ail des ours, sauce hollandaise,
amandes torréfiées et crumble au thym
Spargel-Mille-feuille mit Bärlauch, Sauce Hollandaise,
gerösteten Mandeln und Thymianstreuselkuchen

—

Lait de fenouil et tofu sauté
Fenchelmilch mit gebratenem Tofu

—

Galette de blé aux champignons, émulsion à l'ail
Weizenküchlein mit Pilzen, Knoblauchemulsion

—

Assiette de fromages
Käseteller

—

Tourte à la banane
Bananentorte

menu / sans fromage 89 / 84

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
Agneau : Grande-Bretagne
Crabe : Canada Fao21
Limande : Holande Fao27
Bœuf : Suisse
Porc : Suisse
Veau : Suisse
Truite : Suisse - Vallée du Gothéron

LE SAUVAGE

Planche-Supérieure 12
1700 Fribourg
026 347 30 60
bonjour@le-sauvage.ch