

Menu dégustation

soir uniquement

Carpaccio de saumon aux herbes, raviole de ricotta
et épinard, crème acidulée

*Lachscarpaccio mit Kräutern, Ricotta-
und Spinatravioli, Sauerrahm*

—

Escalope de lotte grillée, falafel aux fèves
et sauce à la rhubarbe

*Gegrilltes Seeteufelschnitzel,
Bohnenfalaffel und Rhabarbersauce*

—

Filet de bœuf et sa crevette sautée, sauce soja et balsamique
pimentée, riz pilaf et ratatouille

*Rinderfilet mit gebratener Crevette, Soja-
und Chilibalsamicosauce, Pilawreis und Ratatouille*

—

Assiette de fromages

Käseteller

—

Entremet fraise et rhubarbe
au poivre timut

*Süßes aus Erdbeere und Rhabarber
mit Timut-Pfeffer*

Menu du maraîcher

soir uniquement

Ravioles de ricotta et épinard

Ricotta- und Spinatravioli

—

Feta marinée au basilic, falafel aux fèves
et sauce acidulée

*In Basilikum marinierter Feta,
Bohnenfalafel und Sauerrahm*

—

Tofu pané à la coco, sauce soja et balsamique pimentée,
riz pilaf et légumes du moment

*Panierter Tofu mit Kokosnuss, pikante Soja- und
Chilibalsamicosauce, Pilawreis und saisonales Ge-müse*

—

Assiette de fromages

Käseteller

—

Entremet fraise et rhubarbe
au poivre timut

*Süßes aus Erdbeere und Rhabarber
mit Timut-Pfeffer*

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

Dorade : Grèce

Saumon : Norvège

Bœuf : Fribourg

Porc : Suisse

Poulpe : Portugal

Perche : Suisse

Lotte : Mer du nord

Crevettes : Philippines

LE SAUVAGE

Planche-Supérieure 12

1700 Fribourg

026 347 30 60

bonjour@le-sauvage.ch