

Menu dégustation

soir uniquement

Tataki de thon au sésame, salade de wakame
bouillon combu et enoki 24
*Thunfisch-Tataki mit Sesam, Wakame-Salat und
Bouillon mit Kombu und Enok*

—

Risotto au prosecco laitue braisée et suprêmes de caille 27
*Prosecco-Risotto mit geschmortem Kopfsalat und
Wachtelbrüstchen*

—

Magret de canard, sauce à l'orange, pommes Anna
et légumes du moment 42
*Entenbrust mit Orangensauce, Anna-Kartoffeln
und saisonalem Gemüse*

—

Assiette de fromages 14
Käseteller

—

Ananas caramélisé, mousse citronnelle et sorbet citron 13
*Karamellierte Ananas, Zitronengrasmousse
und Zitronensorbet*

Menu du maraîcher

soir uniquement

Chou frisé farci aux champignons, crème de curry
et croûton à l'ail 21
*Grünkohl gefüllt mit Pilzen, Currycreme und
Knoblauchcroutons*

—

Risotto au prosecco, laitue braisée 25
Prosecco-Risotto mit geschmortem Kopfsalat

—

Raviole ouverte à la courge, crosnes sautés lait de coco
et curry vert, émulsion au curcuma 25
*Offene Kürbisravioli, in Kokosmilch und grünem
Curry gebratene Knollen-Ziest, Kurkuma-Emulsion*

—

Assiette de fromages 14
Käseteller

—

Ananas caramélisé, mousse citronnelle et sorbet citron 13
*Karamellierte Ananas, Zitronengrasmousse
und Zitronensorbet*

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

Thon : Océan Indien

Maquereau : Mer du Nord

Truite : Fribourg, Suisse

Caille : France

Bœuf : Suisse

Porc : Suisse

Sandre : Suisse

LE SAUVAGE

Planche-Supérieure 12

1700 Fribourg

026 347 30 60

bonjour@le-sauvage.ch