

le jardin

restaurant du domaine

CARTE D'HIVER

- Assiettes du jour -

**Selon l'humeur
des Chefs et
de notre potager**

Uniquement à midi



21.00

**Suggestion de la
semaine**

Midi et soir

24.00

- Entrées -

Salade du Domaine



8.50

Mélange de salades, suprêmes d'oranges, edamames, choux et carottes en pickles, noix de cajou torréfiées, sauce italienne maison.

Servie dans son bol croustillant

**Potage ou crème
du moment**

Demandez-nous



Entrée
6.00

Plat
11.00

**Quiche au poireau et
Gruyère AOP**

Salade mêlée de saison



12.00

25.00

- Grande salade -

Servie dans un bol croustillant à base de blé

La Salade équilibre d'hiver

Salade verte selon la récolte, patates douces, burrata, chou kale, endives rouges, betteraves cuites, graines de courge torréfiées et sauce italienne maison



25.00

- Burgers -

Pain sans gluten* sur demande

L'incontournable Burger fribourgeois

Bun maison aux graines de sésame, steak haché maison pur bœuf (CH), lard (CH), chou croquant et carottes au carvi, vacherin fribourgeois AOP, salade, sauce burger du chef, le tout accompagné de frites maison et salade

29.00

Ou sa version végétarienne

Bun maison aux graines de sésame, galette de légumineuses maison, chou croquant et carottes au carvi, vacherin fribourgeois AOP, sauce cotta et sauce burger du chef, le tout accompagné de frites maison et salade



29.00

La portion de frites maison

Sauce à choix : ketchup*, mayonnaise*, burger du chef

8.00

- Plutôt envie de ...découverte -

Ravioles artisanales à la ricotta et épinards

Pâtes artisanales à la ricotta et aux épinards au crémeux de verjus, accompagnées d'une fondue de poireaux et chips de fromage d'alpage.

 29.00

Risotto fribourgeois

Risotto vénéré aux champignons, émulsion de Vacherin AOP et Gruyère AOP, œuf cuit à 65 degrés, coulis de persil et crumble de noix

 29.00

Chaud froid oriental

Croquant de falafel, boulgour et légumes aux épices orientales, sauce yoghurt végétane

 29.00

- ...de viande -

Viande du moment

Accompagnée de pomme de terre Hasselback et de légumes d'hiver selon la récolte de la ferme Faver et de notre potager.

39.00

- ...de poisson -

Poisson du moment

Accompagné d'une purée de panais, risotto vénéré et légumes d'hiver selon la récolte de la ferme Faver et de notre potager.

39.00

- Desserts -

Crémeux de citron aux amandes

11.00

Coulant de chocolat pur Madagascar, glace au choix

11.00

Crème brûlée à l'orange et épices de Noël

11.00

Café gourmand

12.00

Profiterole glacée au choix*, sauce chocolat, gourmandise du moment et crème brûlée à l'orange et épices de Noël

Glaces Mövenpick*



* L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

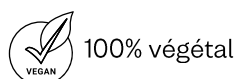
En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel et vous référer au verso de votre set de table.

Nous vous communiquons volontiers des informations détaillées sur la possible présence d'allergènes dans les plats.



Géré par 

Prix en CHF - TVA 8.1%



Centre d'Intégration
Socioprofessionnelle
Fribourg