

le jardin

restaurant du domaine

CARTE DE PRINTEMPS

- 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

Mélange de salades, radis,
pousses d'épinards, noix
torréfiées, tartare de
betteraves et pommes.
Servie dans son bol croustillant

9.50

**Potage ou gaspacho
du moment**

Demandez-nous

9.50

**Feuilleté aux asperges
suisses et oeuf à 65°C**

15.00

**Quiche au Vacherin
fribourgeois AOP,
orties et ail des ours**

Salade mêlée de saison

Entrée Plat
14.00 25.00



- Les grandes salades -

Servies dans un bol croustillant à base de blé

La salade printanière

Salade verte selon la récolte, jeunes pousses d'épinards, radis, asperges vertes, betterave chioggia, fèves, œuf à 65°C, croutons et sauce italienne maison

25.00

La salade de chèvre

Salade verte selon la récolte, jeunes pousses d'épinards, toasts de chèvre au miel, radis, carottes en julienne, noix torréfiées, oignons pickles 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, salade, vacherin fribourgeois AOP, sauce burger du chef, le tout accompagné de frites maison et salade

29.00

Ou sa version Planted végétarienne

Bun maison aux graines de sésame, effiloché Planted, 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*, sauce du chef

8.50

- Plutôt envie de ...découverte -


Ravioles artisanales

à l'ail des ours, crémeux d'orties et carottes fanes

29.00 

Pastilla orientale

Inspirée de la pastilla marocaine, déclinée aux cotes de bettes et effiloché Planted, oignons pickles, sauce yoghourt végétale et riz safrané

29.00 

- ...de viande -

Viande du moment

Accompagnée d'un gratin de pommes de terre et patates douces, de légumes frais selon la récolte de la ferme Faver et de notre potager

39.00

- ...de poisson -


Poisson du moment

Accompagné de nouilles de riz à l'asiatique, carottes, oignons de printemps, noix de cajou et wakamé

39.00

- Desserts -

Cheesecake spéculoos et fruits rouges

11.00 

Fondue de chocolat Villars Boudji 63% aux fruits frais et glace au choix*

11.00

Tarte au vin cuit et émulsion de mascarpone

11.00

Café gourmand

12.00

Profiterole glacée au choix*, sauce chocolat, gourmandise du moment et mini crème brûlée

Glaces Mövenpick* consultez la carte des glaces ou demandez-nous les parfums



* 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.