

# **ROMANTIK**

## **HÔTEL DE L'OURS**

### **Menu Découverte**

**Servi dès 2 personnes / ab 2 Personen serviert**

**Tarte tatin d'aubergines**

**Glace de burrata «Noula» à la double crème**

Auberginen Tarte Tatin

Doppelrahm-Burrata-Glace «Noula»

\*\*\*

**Ris de veau croustillants**

**Fèves, menthe et citron confit**

Knusprige Kalbsmilken

Fave, Minze und konfierte Zitrone

\*\*\*

**Queue de lotte sauvage de Roscoff à la ventricina fribourgeoise**

**Paëlla de riz complet du Vully et tomates de Benjamin Blaser**

Wildfang Seeteufel aus Roscoff mit Freiburger Ventricina

Paella aus Vollkornreis vom Vully und Tomaten von Benjamin Blaser

\*\*\*

**Choix de fromages de la région, Chutney**

Käse Auswahl aus der Region, Chutney

\*\*\*

**Parfait glacé à l'absinthe de Larusée, fraises du Vully**

Larusée Absinth-Parfait, Erdbeeren aus dem Vully

**Menu complet CHF 116**

**Sans fromages CHF 104**