

LE GRAND
Pont
LE CELLIER

SEMAINE FERMENTATION

DU 28 AU 30 NOVEMBRE

UN MENU GASTRONOMIQUE SUR LE THEME
DES DIFFERENTES FERMENTATION

LE GRAND
Pont
LE CELLIER

LE BANQUET MICROBIEN

DU 28 AU 30 NOVEMBRE

CHOU-FLEUR LACTO-FERMENTÉ, CRÈME DE CAJOU MATURÉE

Poudre de levain grillé et kombucha à la fleur de sureau

BETTERAVE AFFINÉE AU KOJI

Aubergine de montagne en pickles, marinade chimichurri aux groseilles Douceurs de brebis

PLEUROTES RÔTIES, BEURRE BLANC AU MISO, DASHI

Shitakés et perles vinaigrées de tapioca

OU

VOLAILLE DE LA GRUYERE MARINÉE AU MISO ET AIL NOIR, KIMCHI DE CHOUX

Jus réduit de volaille adouci au sirop de citron fermenté et estragon

BRIE DE LA RÉGION TRUFFÉE

Miel de Fribourg

GLACE AU YOGOURT MATSONI, COMPOTÉE DE PRUNE À LA BIÈRE NOIRE

Crumble caramélisé au levain et caramel sombre au soja

.....

Menu complet en cinq plats 89.- / accord mets et quatre vins 110.-

Sans fromage : déduction de 6.-

Le Banquet Microbien

— entre poteries et ferments

le 6 novembre 2025 dès 18h
au Fermentarium

SwissBierMuseum
Passage du Cardinal 1
1700 Fribourg

Arunà Canevascini
Benoît Joret



