

# CARTE D'HIVER

Grand-Rue 6, Fribourg - Tél. 026 321 23 67 info@restaurant-hotel-de-ville.ch www.restaurant-hotel-de-ville.ch Fermé les dimanches lundis & mardis midis

Foie gras de canard des Landes cuit au torchon, confit de coing & tartare de Mulard (FR) 36.-

Carpaccio de bœuf Angus, vieux parmesan, mille feuilles de poire & Radis à l'huile de truffe noire (CH/IE) 36.-

Tartare de langoustines & Pétales de noix de St-Jacques au gingembre à huile au citron (FR/CAN) 37.-

Saladines & Lanières de racines aux herbettes relevés de copeaux d'un vieux Parmesan 16.-

Escalope de foie gras de canard des landes dorées & Belle de boskoop caramélisées (FR) 42.-

Tartare de boeuf au piment d'Espelette, garni, demi-portion: 38.- Portion: 42.- (CH/IRL)

Pulpe de potimarron, fleurette au confit d'orange, curcuma & Copeaux de vieux parmesan 17.-

Velouté mousseux de champignons et châtaignes relevé d'une croûte de Magret de canard & figes confites 26.-

La soupe de poissons et coquillages safranée, croûte de pain, l'ail & la rouille (FR/CH) 26.-

Noix de St-Jacques sur une pulpe de persil, bonbon de langoustine, les légumes de moment (FR/CAN) 49.-

Sandre & Omble Chevalier, réduction de merlot, champignons & Jardin du moment (CH. POL) 45.-

Carré d'agneau d'Irlande aux herbettes, jus à l'ail parfumé à l'orange con te (CH/GB) 49.-

Saucisson Fribourgeois de la borne, légumes du moment & Champignons des bois (CH) 35.-

Classique filet de boeuf relevé d'une escalope de foie gras dorée et le jardin du moment (CH/IRL) 64.-

Filet mignon & ris de veau aux épices miellées, vinaigre de pommes les légumes du moment (CH) 52.-

Poitrine de pintade fermière étuvée aux légumes d'hiver & poire caramélisée, jus au porto (F/CH) 48.-

Pierogi frais parfumés à l'ail, fondue de choux & Champignons «Presque comme en Pologne» 33.-

Risotto carnaroli aux graines germées, délices des bois, réduction de merlot & potimarron rôti 32.-

« L'automne est le printemps de l'hiver » Henri de Toulouse-Lautrec

Notre pain est confectionné de façon artisanale au levain naturel et céréales anciennes par Stephan Rumpf, semeur de grains et faiseur de pains. Nous adaptons naturellement le menu pour les personnes allergiques ou intolérantes