

FRÉDÉRIK KONDRATOWICZ

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

SENTEUR & DÉLICE DE L'INSTANT

Envie de vous laisser faire, envie de découvrir ma cuisine!... lisez, imaginez puis dégustez

Pour se mettre en goût, une saveur du moment tout en couleurs !

Foie gras de canard Landais, relevé d'un croquant aux noisettes piémontaises
Accompagné d'un tartare de canard à l'huile de truffe, goutte de vin aux épices & confit de coing

Ou si vous préférez !

Noix de Saint-Jacques de l'Atlantique juste saisies

Nage de moule du mont Saint-Michel parfumée au basilic, riz noir Vénéré relevé d'un coussin de langoustine

Le meilleur du veau de nos régions saisi au poivre sauvage, des graines de sarrasins grillées
Sauce au vieux balsamique blanc, une poire Abate safranée & caramélisée à l'estragon
Les délices de nos jardins hivernaux

Le plateau des fromages d'ici et d'ailleurs

Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !

Fines Feuillantines croustillantes au chocolat, fourrées d'une mousse aux fruits de la passion

Pulpe de mangue, tartare d'ananas parfumé à la vanille de Tahiti & fève de Tonka
Surprenant sorbet au gingembre

Les sucreries pour accompagner les thés & les cafés

Le menu avec une entrée, le plateau de fromages ou le dessert 79.-

Avec le plateau de fromages 93.-

Le menu avec deux entrées, le plateau de fromages ou le dessert 106.-

Le menu complet 120.-

« 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.