

FRÉDÉRIK KONDRATOWICZ

Grand-Rue6, 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 déguster

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 !

Filet d'omble chevalier de nos régions en vapeur d'herbettes

Pulpe de carotte parfumé à la cardamome, gouttes de persil simple, étuvé de poireaux parfumé au gingembre

Quelques escargots de Bourgognes & coussin de sandre croustillant

Coeur de filet de boeuf Angus d'Irlande saisi à la poêle & relevé de dattes piquantes

Une réduction de vin de Collioure lié au soja doublement fermenté

Les délices de nos jardins d'hiver

Le plateau des fromages d'ici et d'ailleurs

Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !

Coulant tiède au chocolat noir, relevé d'une pulpe d'orange amer

Adouci d'un caramel à la fleur de sel, feillantine noisettes Chocoblanc

Rafraîchit d'un surprenant sorbet aux Kiwi de la côte

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.

