

# 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

## PRINTEMPS

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 au torchon roulé dans le piment d'Espelette

Accompagné d'un croquant au grué de cacao & d'un tartare de bœuf Angus aux herbettes

Coulis de piment doux & les premières asperges

Ou si vous préférez !

Filet sandre de nos lacs poêlé à la farine d'épeautre

Les asperges verte, une émulsion d'asperge blanche, quelques févettes à la menthe

Coussin de truite... dentelle de lard de nos montagnes

Le meilleur de l'agneau des prés Gallois, frotté au romarin

Jus perlé aux épices d'ailleurs & aux agrumes

Le jardin du moment, des dattes & la purée de pois chiche

Le plateau des fromages d'ici et d'ailleurs

Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !

Feuillantines croustillantes aux noisettes & cumin de la région

Fourrées d'une mousse légère à la fraise Cigaline

Les premières fraises d'Italie sur un coulis de rhubarbe rose

Rafraichie d'un sorbet Rhubarbe parfumée à la vanille

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.-

Il y a des pluies de printemps, délicieuses où le ciel a l'air de pleurer de joie.

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