

HÔTEL DE VILLE

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 midi

PRINTEMPS

Foie gras de canard des Landes au piment d'Espelette, tartare de bœuf Angus & asperges vertes (F) 36.-

Tartare d'omble chevalier & fera, tomate cœur de bœuf, gingembre, artichaut, huile au citron (CH) 34.-

Pétales de noix de St-Jacques au gingembre, tartare de loup de mer mariné à l'oseille (F) 34.-

🌿 Saladine & légumes du marché aux herbettes relevés de copeaux de vieux Parmesan 16.-

Langoustines justes saisies sur une fondue de tomate à l'ail sauvage & asperges vertes (BRA) 43.-

Pulpe d'asperges parfumée au curcuma, croûte de pain au magret de canard séché & foie gras 28.-

La soupe de poisson de nos lacs safranée, croûte de pain à l'ail & fromage frais aux herbettes (F .CH) 26.-

Tartare de boeuf aux cébettes & champignons crus AOC (CH) demi-portion: 36.- portion: (CH) 40.-

Filet d'omble chevalier dans une douce émulsion au Ache de montagne & légumes printaniers (CH) 45.-

Noix de St-Jacques saisies à la ciboulette, bonbon de langoustine, les légumes de printemps (F) 49.-

Filet de rouget de roche à la fleur de thym sur un tian de légumes de Provence au citron (F) 48.-

Côte & noisette d'agneau aux herbettes, confit d'agrume, les printaniers & pommes écrasées (CH IE) 48.-

Classique filet de boeuf relevé d'une escalope de foie gras dorée & le jardin du moment (CH,IE) 64.-

Saucisson Fribourgeois de la borne, choux nouveaux au gingembre, poêlée de champignons (CH) 33.-

Poitrine de pintade fermière étuvée aux Aches de montagne, champignons du moment & les printaniers (CH) 48.-

🌿 Pierogi frais au citron & curcuma, jus tiède à la tomate & au basilic, sauté d'asperges vertes 33.-

🌿 Sarrasin comme un risotto aux champignons du moment & épinards, réduction au vin rouge & vieux parmesan 32.-

🌿 Nouilles de haricots noir sur une pulpe de tomates fraîches, poêlée d'asperges aux oignons frais 32.-

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 les mets pour les personnes allergiques ou intolérantes, végans ou autres.