

FRÉDÉRIK KONDRATOWICZ

Grand-Rue6, Fribourg-Tél.026.321.23.67info@restaurant-hotel-de-ville.ch www.restaurant-hotel-de-ville.ch Fermé les dimanches lundis & mardis midis

ENTRE SAISON

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 fraîcheur !

Foie gras de canard Landais au torchon roulé dans le piment d'Espelette

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

Coulis de piment doux

Ou si vous préférez !

Filet de Daurade Royale saisie au thym du balcon

Piperade un peu Basquaise.. sauté d'artichaut aux herbettes, sur une chlorophylle de persil

Mousseline croustillante de gambas... dentelle de Chorizo piquant

Filet mignon de Pata negra Iberico, poêlé aux poivre du Penja

Jus corsé au vinaigre de pommes, quelques chanterelles aux oignons doux

Le marché du moment et les pommes de terre rattes du Touquet à la fleurs de sel

Le plateau des fromages d'ici et d'ailleurs

Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !

Un accord chocolat noir très amer, dentelles de graines sésames

Une foison de baies du moment dans un coulis de fraises des jardins à la verveine

Rafraichie d'un sorbet à l'oseille et d'un espuma au cassis

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, Végétariens ou Vegans