

# RESTAURANT 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 midis

### L' AUTOMNE 2018

Foie gras de canard des Landes cuit au torchon, tatin de coing & tartare de biche à la truffe d'ici (FR/AUT) 38.-

Carpaccio de chevreuil, mille feuilles de poire, parmesan & radis à l'huile de truffe noire (AUT/FR) 38.-

Tartare de langoustines & pétales de noix de St-Jacques au gingembre à huile au citron (FR/CAN) 37.-

Saladines & lanières de racines aux herbettes relevées de copeaux d'un vieux parmesan 16.-

Escalope de foie gras de canard des landes, dorée & belle de boskoop caramélisées (FR) 42.-

Tartare de boeuf au piment d'Espelette, garni, demi-portion: 38.- Portion: 42.- (CH/IRL)

Pulpe de potimarron, fleurette au curcuma & copeaux de vieux parmesan 17.-

Velouté mousseux de champignons et châtaignes relevé d'une croûte de jambon de sanglier & figues 26.-

Noix de St-Jacques sur une pulpe de persil, bonbon de langoustine, les légumes de moment ( FR/CAN) 49.-

Sandre & Omble Chevalier, réduction de merlot, champignons & jardin du moment (CH. POL) 47.-

Filet de lièvre rôti à la goutte de sang parfumé au poivre de Madagascar & saveurs d'automne ( A ) 51.-

Saucisson fribourgeois de la borne, légumes du moment & champignons des bois (CH) 35.-

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

Filet mignon de sanglier aux épices miellées au vinaigre de pommes, garniture d'automne ( CH/AUT ) 52.-

Pigeon royal en salmis, cocotte de légumes & fruits d'automnes ( FR) 54.-

Pierogi frais parfumés à l'ail, fondue de choux & champignons «presque comme en Pologne» 33.-

Risotto carnaroli & graines de sarrasin, les délices des bois, réduction de merlot & potimarron rôti 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 le menu pour les personnes allergiques ou intolérantes