

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

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 aux herbettes

Coulis de piment doux & les premières asperges sauvages

Ou si vous préférez !

Filet d'omble chevalier de la Riviera échaudé aux thym

Les asperges vertes sautées, pulpe d'artichaut, gouttes de cresson de fontaine

Coussin de sandre croustillant... Saucisson de la borne caramélisé

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

Jus perlé aux épices d'ailleurs & aux agrumes

Le jardin du moment et confites de dattes

Le plateau des fromages d'ici et d'ailleurs

Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !

Feuillantines croustillantes aux graines de sarrasin germées

Fourrées d'une mousse légère à la framboise

Les premières fraises de Provence en tartare sur son coulis, mascarpone vanillé

Rafraichie d'un sorbet Rhubarbe parfumée à la vanille

Le menu avec une seule entrée, le plat principal & les fromages ou le dessert 79.-

Le menu avec une entrée, le plat, & le plateau de fromages et dessert 94.-

Le menu avec deux entrées, le plat & les fromages ou le dessert 108.-

Le menu complet 123.-

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

Nous adaptons naturellement le menu pour les personnes allergiques ou intolérantes, végétariennes ou véganes

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