

## DINER JAZZ

Frédéric Kondratowicz vous propose, dans le cadre de son restaurant

CHRISTOPHE TIBERGHIE TRIO

### Le Sable et la Toupie

Restaurant Hôtel de Ville, Fribourg

Accompagné de Pedro Martinez à la contrebasse et Mathias von Imhoff à la batterie. « Le sable et la toupie » une série de compositions qui dessinent avec clarté les contours de leurs univers, mélodie et groove délié, alternance d'apaisement et d'orage, recherche du dialogue et de l'écriture instantanée.

Christophe tiberghien, au Piano, compositions  
Pedro Martinez Maestre à la contrebasse  
Mathias von Imhoff à la batterie

Frédéric Kondratowicz au fourneau & son intrépide équipe

LE 12 AVRIL  
DANS SON RESTAURANT  
HOTEL DE VILLE  
A FRIBOURG  
A PARTIR DE 19H /19H30

Soirée placée sous le signe de la rencontre.

La rencontre entre deux univers : le jazz et la gastronomie.

La rencontre entre artistes confirmés heureux de partager l'espace de quelques heures,  
leurs émotions, leurs passions, leurs envies,

Une soirée festive et colorées, à ne manquer en ces jours de Printemps.

1.Keith/ 2.Clair-obscur/ 3.Le sable et la toupie/ 4.circle and triangle/ 5. dolphin's token/ 6 olvier/ 7./ Cercle/ 8. noces

## 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  
Rafraîchie d'un sorbet Rhubarbe parfumée à la vanille

Les sucreries pour accompagner les thés & les cafés

Prix de la soirée

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

Spectacle 20.-

Boissons non comprises

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

