

# RESTAURANT HÔTEL DE VILLE

## FRÉDÉRIK KONDRATOWICZ

Grand-Rue6, 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

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 couleur !

Foie gras de canard Landais au torchon, au poivre sauvage

Accompagné d'un tartare de biche aux herbettes, tarte tatin à la Boskoop & goutte de sureau noir

\*\*\*

Filet d'omble chevalier de nos régions en vapeur d'herbettes

Mousseline de céleri, pulpe de persil simple, choucroute douce parfumée au gingembre

Confit de lard de la région & coussin de sandre croustillant

\*\*\*

Filet de selle de chevreuil saisi, parfumé aux épices de nos montagnes

La classique « Grand Veneur »

Les délices d'automne presque comme vous les imaginez...

\*\*\*

Le plateau des fromages d'ici et d'ailleurs

Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !

\*\*\*

Un accord tiède et corsé au chocolat noir pur caraïbe

Une feuillantine croustillante aux noisettes & framboises Belle de Fontenay

Pulpe de potimarron à la vanille de Tahiti

Rafraîchi d'un sorbet à la pomme rose de Berne

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.

Pastel et turquoises. Ogres et verts. Gris anthracite, perle, bleu, amande et rosé.

Une chorégraphie de nuages, de brume et de lumière fait apparaître et disparaître nos Préalpes magnétiques.

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

