

# 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

### SOLEIL D'HIVER

Pour se mettre en goût, une saveur du moment tout en couleurs !

Foie gras de canard Landais, relevé d'un croquant aux noisettes piémontaises  
Accompagné d'un tartare de veau aux herbettes, goutte de vin épicié & confit de figue

Ou si vous préférez !

Noix de Saint-Jacques de l'Atlantique juste saisies  
Pulpe de topinambour, carotte caramélisée, jus de moules de bouchots parfumées au cédrat  
Riz noir Vénééré relevé d'un coussin de gambas

\*\*\*

Cœur de filet de bœuf d'Irlande saisi à la poêle & relevé de dattes piquantes  
Une réduction de vin de Collioure liée au soja  
Les délices de nos jardins, l'écrasée de pomme parfumée à la truffe du pays

\*\*\*

Le plateau des fromages d'ici et d'ailleurs

Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !

Fines feuillantines croustillantes au sésame & fruits de la passion  
Pulpe de mangue, ananas & gelée au citron vert  
Surprenant sorbet au gingembre, adouci d'un espuma à la coco tonka

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  
Et la boulangerie « Brut » Deux jeune cuisiniers qui se passionnent de farine et de pain, toujours locales et bio.

Nous adaptons naturellement le menu pour les personnes allergiques ou intolérantes

