

# 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

### FIN D'HIVER

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

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

Foie gras de canard Landais, relevé d'un croquant de graines de sarrasin germées & torrifiées  
Accompagné d'un tartare d'Angus, relevé de champignons de Paris crus

Ou si vous préférez !

Filet de Bar de l'Atlantique en vapeur douce d'algues  
Sur une étuvée de poireaux parfumée au gingembre, adoucie d'une émulsion d'artichaut  
Mousseline de noix de Saint-Jacques, pain de seigle croustillant



Magret de canard Mulard saisi à la poêle & assaisonné de baies de Sichuan  
Soutenu d'une bigarade au cassis & d'une chlorophylle miellée  
Les légumes de nos jardins et fruit d'hiver & l'écrasée de pomme de terre Violette



Le plateau des fromages d'ici et d'ailleurs  
Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !



Un accord chocolat très noir, autour de la poire Uta de nos vergés  
Dentelles pistache, fourrées au chocolat blanc, caramel salé  
Rafraîchie d'un délicieux sorbet à la poire & d'une gelée à la Williams



Les sucreries maison pour accompagner les thés & les cafés

Le menu avec une seule entrée, le plat principal & les fromages ou le dessert 81.-  
Le menu avec une entrée, le plat, & le plateau de fromages et dessert 94.-  
Le menu avec les deux entrées, le plat & les fromages ou le dessert 106.-  
Le menu complet 122.-

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 jeunes cuisiniers qui se passionnent de farine et de pain, toujours locale et bio.