

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

M E N U

Nous adaptons naturellement le menu à vos goûts et pour les personnes allergiques ou intolérantes, végétariennes ou véganes

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

Foie gras de canard Landais roulé dans le poivre noir de Kampot

Accompagné de cerises aigres douces

Tartare d'Angus aux herbettes sur une râpée de romanesco

Ou si vous préférez !

Filet de Sébaste des côtes Bretonnes en vapeur d'algues

Sur une tranche de courgette grillée, émulsion de poivrons doux & mousseline d'artichaut

Noix Saint-Jacques et poulpe juste saisie, dentelle de Chorizo piquant

Filet mignon de Pata Negra Ibérique relevé aux noisettes torréfiées

Jus corsé au vinaigre de pommes, quelques chanterelles aux oignons nouveaux

Les légumes des marchés du moment

Le plateau des fromages d'ici et d'ailleurs

Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !

Petite tarte amandine aux abricots du Valais

Fraîcheur des baies du jardin & chocolat blanc

Sorbet à l'Abricot verveine & croustillant sésame & millet doré

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 97.-

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

Le menu complet 123.-

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.

Il y a des pluies d'été, délicieuses où le ciel a l'air de pleurer de joie. Jean-Paul Toulet