

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

L'AUTOMNE

Nous adaptons naturellement le menu pour les personnes allergiques ou intolérantes, Végétariens ou Végane

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



Foie gras de canard Landais au torchon, roulé dans le poivre fermenté
Accompagné d'un tartare de cerf aux herbes, relevé d'un confit de figue & goutte de sureau noir au vin cuit



Filet d'omble chevalier de nos régions en vapeur douce
Écrasée de céleri rave, chlorophylle d'herbes, poireau parfumé au gingembre
Confit de lard de la région grillé & coussin de sandre croustillant



Filet de selle de chevreuil saisi aux branches de sapin, parfumé aux épices de nos montagnes
La classique « Poivrade »
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 & corsé au chocolat noir pur caraïbe
Une feuillantine crouillante aux noisettes & châtaignes
Pulpe de potimarron à la vanille de Tahiti, Rafrâchi d'un sorbet aux Prunes Bleues



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 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