

# 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

### PRINTEMPS

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 fraîcheur !

Les asperges sauvages & foie gras de canard Landais roulé dans le piment d'Espelette

Accompagné d'un croquant aux noisettes & d'un tartare d'Angus relevé d'un petit œuf au plat

Confit de piment doux parfumé au gingembre

Ou si vous préférez !

Filet d'omble chevalier de la Riviera Vaudoise en vapeur douce

Les asperges blanches & vertes sautées, pulpe de carotte parfumée à la cardamome

Coussin de sandre croustillant... Saucisson de la borne caramélisé

Le meilleur de l'agneau des prés, frotté au romarin

Jus perlé aux épices d'ailleurs & aux agrumes

Le jardin du moment

Les fromages d'ici et d'ailleurs

Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !

Sablé salé, les premières fraises & framboises, mascarpone vanillé

Mousse légère à la Fraises Gariguettes, croustillant aux graines de sarrasin germées

Rafraichie d'un sorbet à la Rhubarbe des jardins

Les sucreries maison pour accompagner les thés & les cafés

Le menu avec une seule entrée, le plat principal & les fromages ou le dessert 89.-

Le menu avec une entrée, le plat, & le plateau de fromages et dessert 105.-

Le menu avec les deux entrées, le plat & les fromages ou le dessert 114.-

Le menu complet 130.-

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 de printemps, délicieuses où le ciel a l'air de pleurer de joie. »

*Jean-Paul Toulet*