

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

MENU

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 !

Foie gras de canard Landais au torchon roulé dans le piment d'Espelette
Accompagné de fèves fraîches aux cébettes & d'un tartare de veau sur la fraîcheur de pastèque
Confit de piment doux au gingembre

Ou si vous préférez !

Dos de cabillaud des côtes Bretonnes en vapeur d'algues
Tian de légumes d'été grillé, mousseline d'artichaut, salicorne
Noix Saint-Jacques & poulpe juste saisie

Pièce de bœuf d'Irlande saisi à la poêle & relevé de poivre noir affiné à Laphroaig
Réduction de vin de merlot liée au soja, duxelles de chanterelles, confit d'oignons & dattes
Le jardin du moment

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

Petite amandine aux abricots du Valais, caramel fleur de sel
Croustillant noisette, framboise & chocolat blanc, cassis
Sorbets à la fraise des jardins au basilic

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.
Les légumes et les fruits de nos maraichers locaux & bio

« Il y a des pluies de printemps, délicieuses à le ciel a l'air de pleurer de joie. »

Jean-Paul Toulet