

RESTAURANT HÔTEL DE VILLE

FRÉDÉRIK KONDRATOWICZ

FRIBOURG

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

H I V E R

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 des Landes parfumé au Gin de la Forêt Noire
Accompagné d'un tartare d'Angus au soja, choux lacto-fermenté & petite tarte tatin au boskoop

Ou si vous préférez !

Filet de Sébaste de l'atlantique en vapeur d'algues
Pulpe de topinambours, poireau au gingembre
Royal de noix de Saint-Jacques, riz noir vénéré, dentelle noire

n

Poitrine de pintade fermière de Bourgogne doucement étuvée à la poêle
Jus à la truffe de nos régions, petit ariau d'abatis au whisky tourbé
Les légumes de nos jardins & fruits d'hiver

n

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

n

Croustillantes au sésame noir & chocolat blanc
Mangue, ananas & fruit de la passion
Surprenant sorbet à l'ananas, adouci d'un nuage de coco

n

Les sucreries maison pour accompagner les thés & les cafés

n

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

Le menu complet 130.-

*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 en hiver.*

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.