

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

PRINTEMPS

Nous adaptons naturellement le menu pour les personnes allergiques ou intolérantes, végétariennes ou véganes

Pour commencer, une saveur du moment tout en fraîcheur !

Les asperges sauvages miellées, foie gras de canard roulé dans une poudre de fraises poivrées
Accompagnés d'un croquant aux noisettes & d'un tartare de bœuf Angus aux petits oignons de printemps
Confit de betterave rouge au gingembre

Ou si vous préférez !

Filet d'Omble chevalier en vapeur douce d'herbettes

Les asperges blanches & vertes sautées, sur une pulpe de carotte nouvelle parfumée à la cardamome
Émulsion à l'oseille ... dentelle croustillante relevée de Fera marinée



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

Jus perlé aux agrumes, purée d'ail d'ours & huile noire
Le jardin du moment



Les fromages d'ici et d'ailleurs

Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !



Les premières fraises de Provence en fraîcheur de rhubarbes & cassis

Sorbet à la rhubarbe & dentelle aux graines de chanvre torrifiées
Petite crème brûlée parfumée à la noix de Tonka



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 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