

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

M E N U

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

Pour commencer, une saveur du moment tout en fraîcheur !

Foie gras de canard Landais roulé dans le piment d'Espelette
Accompagnés d'un croquant aux graines de pavot & d'un tartare de veau aux citrons, basilic
Confit de piment doux au gingembre

Ou si vous préférez !

Filet de Sébaste des côtes Bretonnes en vapeur d'algue
Sauté de févette & mousseline d'artichaud, carotte fane caramélisée
Seiche grillée, cumin des prés



Filet de bœuf d'Irlande saisi à la poêle parfumé à la poudre de romarin
Petit atriou de joue de bœuf affiné au whisky tourbé
Réduction de vin de merlot liée au soja d'exception, oignons rouge confit & champignons de l'instant
Le jardin du moment



Les fromages d'ici et d'ailleurs
Ou pour les amateurs de saveurs sucrées !



Les premières baies du moment en fraîcheurs d'abricot, meringue au charbon végétal
Fondant au chocolat pur Guatemala, caramel fève de tonka
Surprenant sorbet aux fraises des jardins parfumé à l'oseille



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