

# 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

## 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 couleurs !

Foie gras de canard Landais, couvert d'un croquant de graines de sarrasin germées  
Accompagné d'un tartare de bœuf Angus, relevé d'un œuf de caille & le sucré d'une tatin de boskoop



Noix de Saint-Jacques de l'Atlantique juste saisies  
Pulpe de topinambour, carotte grillée, quelques moules de bouchot vapeur  
Riz noir Vénéré & coussin de gambas aux algues marine



Poitrine de pintade fermière de Bourgogne doucement étuvée à la livèche  
Jus corsé aux graines de moutarde noire, châtaigne & petit ariau parfumé à la Damassine  
Les légumes de nos jardins



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



Un accord chocolat très noir, autour de la poire de nos vergés  
Dentelles sésame noir au chocolat blanc  
Rafraichie d'un sorbet à la poire & d'une gelée à la Williams



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.-

---

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.

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 jeune cuisiniers qui se passionnent de farine et de pain, toujours locales et bio.