

# 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 couleurs !

Foie gras de canard Landais, roulé dans le poivre de Madagascar  
Goutte de vin épicé, tartare de Mulard relevé de graines de moutardes & confit de figue



Dos de sandre des lacs poêlé  
Chlorophylle de persil, pulpe de betterave rouge à la cardamome  
Étuvée de poireaux parfumée au gingembre, bonbon de féra



Le meilleur du veau du pays saisi à la sauge & graines de sarrazins Germées  
Jus veau corsé au vinaigre de pommes, poire caramélisée au curcuma  
Les légumes de nos jardins



Le plateau des fromages d'ici et d'ailleurs



Une déclinaison surprenante & gourmande autour des agrumes  
Relevée d'un sorbet au citron 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 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.