

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, roulé dans le piment d'Espelette
Goutte de vin épicée, tartare de canard Mulard relevé de graines de moutardes confites
Petites pousses printanières



Dos de sandre des lacs en vapeur douce d'herbettes
Grillée d'asperges vertes & blanches, relevées aux pignons de pins & noisettes
Émulsion végétale à l'oseille, mousseline de petit pois & bonbon d'omble chevalier



Le meilleur du veau du pays saisi à la poêle, sarrasin germés & morilles sautées
Jus veau corsé au fumé d'agrumes
Quelques légumes de nos jardins



Le plateau des fromages d'ici et d'ailleurs



Une déclinaison gourmande autour des premières fraises & rhubarbes
Relevé d'un sorbet à la fraise vanillée
Crème brûlée à la pistache torréfiée



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 printanières.

Notre pain est confectionné de façon artisanale au levain naturel et céréales anciennes par Stephan Rumpf, semeur de grain et faiseur de pain
Et la boulangerie « Brut » Deux jeunes cuisiniers qui se passionnent de farine et de pain, toujours locales et bio.