

# 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 VÉGÉTARIEN

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

Pour se mettre en goût, une saveur du moment tout en couleurs !

Petite raviole de betterave fourrée d'un fromage frais de brebis de la région aux herbes  
Petites pousses printanières à l'huile de colza torréfiée, artichauts saisis, pesto d'ails d'ours



Grillée d'asperges vertes & blanches, relevées de pignons de pins & noisettes  
Émulsion végétale à l'oseille, mousseline de petit pois & œufs de cailles, pétales de Parmesan



Le jardin du moment en vapeur douce & grillés  
Cuisinée de sarrasin, pousses de sapins & morilles sautées  
Jus corsé au fumé de morilles



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.