

# 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 commencer, une saveur du moment tout en fraîcheur !



Tartare de veau du pays parfumé aux citrons

Accompagné d'un foie gras de canard Landais mariné au Gin & roulé dans le piment d'Espelette

Petite tatin d'abricot de Provence



Filet de lieu Jaune sauvage des côtes Bretonnes en vapeur d'algue, langoustine juste raidie

Émulsion de poivrons, sautée de fèves des jardins



Pièce de bœuf d'ici ou d'ailleurs, saisi à la poêle & parfumée au romarin

Réduction de vin de merlot, échalotes confites & champignons de l'instant

Le jardin du moment



Les fromages d'ici et d'ailleurs



Les premières Framboises Willamette, autour d'un fondant au chocolat pur Guatemala

Caramel parfumé à la fève de tonka

Sorbet à l'abricot de Provence parfumé à la verveine, sur une écrasée de baies rouges



Les sucreries maisons 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.

Le délice d'un orage d'été, où le ciel a l'air de pleurer de joie