

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 commencer, une saveur du moment tout en fraîcheur !



Tartare de biche légèrement fumé au bois de Manuka

Accompagné d'un foie gras de canard Landais roulé dans le poivre de la vallée Maggia

Confit de figue aux épices d'ailleurs & chou lacto-fermenté



Filet d'omble chevalier en vapeur d'herbettes

Étuvée de jeunes poireaux parfumés au gingembre, lentilles noir Beluga & sarrasin

Chlorophylle de persil



Filet de selle de chevreuil saisi aux branches des jardins, croustillant aux graines de courges

La classique « Poivrade »

Les délices d'automne comme vous les imaginez...



Les fromages d'ici et d'ailleurs



Une amandine tiède de pruneau Fellenberg

Feuillantine à la graine de chanvre & châtaignes, pulpe de potimarron à la vanille de Tahaa

Sorbet à la prune bleu



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.