

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 couleur !

Foie gras de canard Landais, roulé dans le cacao pur origine
Praline de noisettes, tartare d'Angus relevé de graines de moutardes & confit de figue



Dos de sandre des lacs en vapeur d'herbettes
Lentilles noires Beluga sur une chlorophylle d'oseille, trait de pulpe de betterave rouge
Étuvée de poireaux parfumée au gingembre, bonbon de féra



Le meilleur de l'agneau du pays frotté & saisi au romarin
Jus perlé aux agrumes, confit d'ail, croustillant d'amandes aux épices
Les légumes de nos jardins d'hiver



Les fromages d'ici et d'ailleurs



Une déclinaison fraîche & gourmande autour des fruits d'ailleurs
Relevée d'un sorbet mangue poivrée, espuma à la bergamote



Les sucreries maison pour accompagner les thés & les cafés

Le menu avec une seule entrée, le plat principal & les fromages ou le dessert 92.-

Le menu avec une entrée, le plat, & le plateau de fromages et dessert 109.-

Le menu avec deux entrées, le plat & les fromages ou le dessert 121.-

Le menu complet 138.-

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.