

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

M E N U

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, parfumé au piment d'Espelette
Praline d'amandes torréfiées, asperges vertes, graines de moutardes confites
Tartare de canard aux cébettes, relevé de feuilles & pousses printanières



Dos de cabillaud sauvage en vapeur d'algues & d'herbettes, petit calamar grillé
Sauté de Fèves sur un velouté d'asperges blanches, les pointes grillées & chorizo



Filet & ris de veau du pays saisis à la poêle, sauge & morilles de la Sarine
Jus corsé à l'absinthe, quelques légumes de nos jardins printaniers



Les fromages d'ici et d'ailleurs



Les premières fraises de Provence en fraîcheur de rhubarbe & cassis
Sorbet à la fraises Gariguette vanillé, dentelle croustillante aux graines de chanvre torréfiées
Petit pot de crème cuite parfumé au jasmin



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.-

Il y a des pluies de printemps, délicieuses où le ciel a l'air de pleurer de joie.

Notre pain est confectionné de façon artisanale au levain naturel et céréales anciennes par Stephan Rumpf, semeur de grains et faiseur de pain, Et la boulangerie « Brut » Deux jeune cuisiniers qui se passionnent par les beaux produits et la confection du pain au levain, toujours local et bio.