

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 couleur !



Foie gras de canard des Landes mariné dans le gin de Fribourg, roulé dans le poivre sauvage

Accompagné d'un tartare de biche légèrement fumé au bois de chêne

Confit de figue aux épices d'ailleurs & chou lactofermenté



Dos de sandre des lacs en vapeur douce d'épinard

Étuvée de jeunes poireaux parfumés au gingembre, sur une émulsion de topinambour

Riz noir vénéré, mousseline d'omble chevalier



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



Pruneaux Fellenberg en amandine, châtaigne parfumé au rhum des Barbades

Feuillantine à la noisette & sarrazin, potimarron à la vanille de Tahaa

Sorbet à la pommes Rose de Bern



Les sucreries maisons 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.-

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.