

# 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 surprise !



Foie gras de canard Landais mariné dans la Gin n°9 de Fribourg  
Tartare de veau citronné, lamelles de champignons, graines de moutarde confites  
Le sucré d'une Tatin de boskoop



Filet de cabillaud sauvage « Skrei » en vapeur d'algue  
Pulpe de topinambour, étuvée de poireau au gingembre, quelques moules de cordes  
Riz noir Vénéré & coussin de gambas rouge



Pièce de filet de bœuf Angus d'ici ou d'ailleurs, saisi à la poêle & poivre sauvage  
Réduction de vin de Merlot liée au miso, confit de dattes pimentées  
Le jardin du moment



Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs



Un accord chocolat très noir, autour de la poire de nos vergers  
Caramel à la noix de Tonka, rafraîchie d'un sorbet à la poire



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.-

---

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires. Merci de les indiquer lors de la prise de commande.

Origine des viandes et des poissons : Suisse, France, Italie,

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.