

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

Pour commencer, une saveur du moment tout en fraîcheur !



Tartare de veau du pays parfumé au citron

Accompagné d'un foie gras de canard Landais, roulé dans le piment d'Espelette

Pétales de champignons de Paris

Tatin d'abricot de Provence à la fleur de lavande



Filet de daurade royale, en vapeur d'algues Bretonnes

Grosse crevette sauvage juste saisie

Émulsion de poivron cornus, riz noir vénéré & quelques fèves



Côte & filet d'agneau de pré salé saisie à la poêle & parfumés au romarin

Jus perlé aux agrumes, confits d'ails

Le jardin du moment



Les fromages d'ici et d'ailleurs



Les premières Framboises Willamette, autour d'une tarte sablée au chocolat très noir

Ganache légère, parfumée à la Chartreuse verte, meringue au charbon végétal & carvi des prés

Surprenant sorbet à la framboise basilic



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.-

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, Allemagne

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

Le délice d'un orage d'été, où le ciel a l'air de pleurer de joie