

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 couleur !



Foie gras de canard des Landes roulé dans le poivre sauvage parfumé au vieux Cognac

Accompagné d'un tartare de cerf légèrement fumé au bois de chêne
Confit de figue aux épices & chou lactofermenté, gouttes de baies de sureau noir



Filet d'omble chevalier des lacs en vapeur douce d'herbettes

Étuvée de poireaux parfumés au gingembre, lentilles noires de Genève
Pulpe de topinambours, chlorophylle de persil



Filet de selle de chevreuil saisi aux branches des jardins

Croustillant de sarrasin germé comme un Gomasio
La classique « Poivrade »
Les délices d'automne comme vous les imaginez...



Les fromages d'ici et d'ailleurs



Tatin de boskoop, coulis de châtaigne

Feuillantine à la pistache de Sicile fourrée d'une mousse légère au potimarron parfumée à la vanille de Tahaa
Sorbet à la mûre sauvage



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, Allemagne, Autriche, Méditerranée, Atlantique, NE

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