

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 surprise !



Foie gras de canard des Landes parfumé d'un vieux Cognac fin bois

Roulé dans des graines d'amarantes soufflées
Accompagné d'un tartare de canard Mulard aux herbes
Confit de figue aux épices & poireaux en vinaigrette douce



Dos de sandre des lacs en vapeur douce

Étuvée d'endives parfumée aux baies de Sichuan
Chlorophylle à l'oseille, Mousseline d'écrevisse



Pièce de filet de bœuf Angus mûré, d'ici ou d'ailleurs, saisi à la poêle & poivre sauvage

Réduction de vin de Merlot liée au miso, confit d'oignon rouge & dattes légèrement pimenté
Le jardin du moment



Un accord chocolat très noir, autour des poires de nos vergers

Caramel, praline noisette Piémontaises croustillantes, fin 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.

Les menus sont sujets à changements selon la saisonnalité et la disponibilité des produits.

Nos viandes proviennent de Suisse, Irlande, Pologne & de France

Nos poissons proviennent, de Suisse, & d'Atlantique N.E, Pologne,

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.